

# Kimbab, koreanische Reisrollen

Kimbab sind Reisrollen mit Gochujang (korean. Gewürzpaste) und Kimchi. Die Füllung kann aus Fisch, Fleisch, Tofu oder Omelett bestehen, enthält aber häufig etwas mehr Gemüse als klassisches, japanisches Maki-Sushi. Im Gegensatz zu Sushi wird der Reis nicht mit Essig, sondern mit Sesamöl, Salz und etwas Zucker vermischt.

Zuerst den Reis zubereiten (Rezept Seite 125). In eine große Schüssel füllen und mit Sesamöl, Salz und Zucker vermischen. Abschmecken und abkühlen lassen.

Die Bambusmatte auf die Arbeitsplatte legen.

Ein Nori-Blatt (Algenblatt) auf die Matte legen. Den Reis mit feuchten Händen vorsichtig auf das Algenblatt drücken. Zum Schließen der Rolle unten einen kleinen Rand unbelegt lassen.

Etwas Gochujang und etwas Kewpie auftragen.

Kimchi hinzufügen. Den Rest zum Servieren beiseitestellen (für die Füllung ist nur eine kleine Menge Kimchi nötig!).

Mit 1 Gurkenstift, 1 Möhrenstift und etwas Schnittlauch belegen.

Zu einer festen Rolle zusammenrollen und mit der Naht nach unten auf einer Platte platzieren. Den Vorgang mit den restlichen Blättern wiederholen. Die Rollen 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren mit einem sehr scharfen Messer in Scheiben schneiden.

Kimchi als Beilage servieren.

4 Portionen

260g koreanischer oder japanischer  
Rundkornreis (Japonica)

Etwa 1 EL geröstetes Sesamöl

2 Msp. Salz

1 Prise feinsten Zucker

4 Nori-Blätter (Algenblätter)

2 EL Gochujang (korean. Gewürzpaste)

2 EL Kewpie (jap. Mayonnaise)

180g Kimchi

4 Streifen Salatgurke (ca. 1×15cm)

4 dünne Stifte Möhren (ca. 0,5×15cm)

Schnittlauchhalme

