

Kimchi Pancakes

Rezept für 4 Stück

200 g Kimchi (samt etwas Flüssigkeit)
2 Eier (M oder L)
1 TL koreanische Chiliflakes (Gochugaru)
2 Frühlingszwiebeln
50 g Mehl
50 g Kartoffelstärke
¼ TL Zucker
¼ TL feines Meersalz
2–3 EL Öl
2 TL helle Sesamsamen

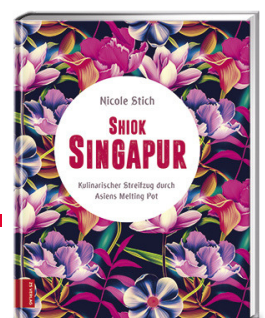
AUSSERDEM:

Frühlingszwiebelringe und helle
Sesamsamen zum Bestreuen
würzige Chilicreme (z.B. Sriracha
Mayo Sauce) zum Servieren



© Nicole Stich

1. Ein großes Sieb in eine Schüssel hängen. Den Kimchi samt der Flüssigkeit in das Sieb geben und den Kohl mit einer Suppenkelle gut ausdrücken – es sollten mindestens 3 bis 4 EL Kimchi-Flüssigkeit herausgepresst werden, damit die Pancakes den typischen Geschmack und die typische Farbe bekommen. (Ist der Kimchi sehr trocken, vor dem Ausdrücken erst noch mit 2 bis 3 EL Wasser verrühren und kurz stehen lassen.) Die Eier und Chiliflakes zur Kimchi Flüssigkeit in die Schüssel geben, verrühren.
2. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, dunkelgrüne Teile abschneiden. Die weißen und hellgrünen Teile der Frühlingszwiebeln ebenso wie den ausgedrückten Kimchi fein hacken. Gehackte Zwiebeln und Kohl mit dem Mehl und der Kartoffelstärke zur Eiermischung geben. Alles mit einer Gabel verrühren, dabei esslöffelweise so viel Wasser dazugeben, bis der Teig sämig, aber eher dickflüssig ist. Mit Zucker und Salz würzen.
3. In einer Pfanne nacheinander etwas Öl erhitzen und darin 4 Pancakes backen: Ein Viertel des Teiges in die Mitte der Pfanne schöpfen und den Teig mit dem Löffelrücken zu einem runden, dicken Pfannkuchen verteilen (auch möglich: mehrere kleine Pancakes formen). Mit etwas Sesamsamen bestreuen und den Pancake 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Hitze stocken lassen. Sobald die Unterseite goldbraun ist, den Pancake mit einem Pfannenwender umdrehen und auch die andere Seite bräunen.
4. Fertige Pancakes aus der Pfanne nehmen, vierteln, sechsteln oder ähnlich einem Schachbrett in mundgerechte Stücke schneiden. Die Pancakes auf Teller verteilen, mit Frühlingszwiebelringen und Sesamsamen bestreuen und heiß mit der Chilicreme (oder auch pur) servieren.



Mehr Rezepte in:
"Shiok Singapur" von Nicole Stich