

Gamjatang-Eintopf mit Schwein & Kartoffeln

Gesamtzeit **60 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 40 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'805 kJ / 670 kcal

Fett: **41 g** Eiweiss: **39 g**
Kohlenhydrate: **32 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

800 g	Schweinsrippli
1 EL	Salz
1	Stange Lauch, nur die grünen Teile
2	Knoblauchzehen
1 TL	Ingwer
3	Lorbeerblätter
2 EL	Misopaste
1 l	Wasser
400 g	Kartoffeln
1	Stange Lauch
1	Zwiebel
150	gemischte Pilze (Shimeji und Enoki)
100 g	Perillablätter oder Chrysanthemengrün (Shungiku)
2 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
4 EL	<u>Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi</u>
2 TL	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>

ZUBEREITUNG

Schritt 1

800 g Schweinsrippli - **1 EL** Salz - **1** Stange Lauch, nur die grünen Teile - **3** Lorbeerblätter
Schweinsrippli in einzelne Rippli zerlegen. Mit Salz einreiben und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Danach unter fliessendem kaltem Wasser gründlich abspülen und zusammen mit Lorbeer und Lauch in einen grossen Topf geben. So viel Wasser hinzufügen, dass die Rippli bedeckt sind. Zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten kochen lassen, dabei den an die Oberfläche steigenden Schaum abschöpfen. Abgiessen und unter kaltem Wasser abspülen, um verbleibende Verunreinigungen zu entfernen.

Schritt 2

2 Knoblauchzehen - **2 TL** Ingwer - **2 EL** Misopaste - **1 l** Wasser
Knoblauch und Ingwer fein hacken. Die Schweinsrippli, den Knoblauch, den Ingwer, die Lorbeerblätter aus der Bouillon sowie Misopaste und Wasser in einen grossen Topf geben. Zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

400 g Kartoffeln - **1** Stange Lauch, nur die weissen Teile - **1** Zwiebel - **150 g** gemischte Pilze (Shimeji und Enoki) - **100 g** Perillablätter oder Chrysanthemengrün (Shungiku)
Kartoffeln schälen, in grosse Stücke schneiden und in Wasser einweichen. Den Lauchs schräg in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel vierteln. Pilze in kleine Büschel zerteilen. Perillablätter oder Chrysanthemengrün waschen und grob hacken.

Schritt 4

2 EL Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce **4 EL**
Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi 2 TL
Kikkoman geröstetes Sesamöl

Die Kartoffeln, die Zwiebel, die Pilze und den weissen Lauch in die Bouillon geben. Kikkoman Sojasauce und Kikkoman Kimchi Chilisauce unterrühren. Bei geringer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Perillablätter oder das Chrysanthemengrün sowie den in Scheiben geschnittenen grünen Lauch aus Schritt 3 hinzufügen. Mit Kikkoman Sesamöl beträufeln und sofort servieren.