



Kimbap (koreanische Reiseröllchen)

300 g Rundkorn- oder Klebreis | 2 EL Sesam | 2 Eier | Salz | Pfeffer, schwarz | 1 Karotte, gross | ½ Salatgurke, ungeschält | 1 TL Essig | 1 Rettich, eingelegt | 1 TL Sojasauce | 8 Noriblätter, geröstet | ev. Wasabipaste

- 1** Den Reis mit etwas weniger Wasser als gewöhnlich kochen; den Sesam nebenbei in einer Pfanne rösten.
- 2** Die Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen und als Omelette braten; danach in 1 cm dünne Streifen schneiden.
- 3** Den Rettich und die Karotte in dünne Streifen schneiden und bissfest braten. Die Salatgurke halbieren, entkernen und in Streifen schneiden, salzen, mit Essig beträufeln, ziehen lassen und anschliessend kurz anbraten.
- 4** Etwa $\frac{1}{6}$ des Reises, etwas Salz und Sesam in eine Schüssel geben. Essig und Sojasauce zugeben und mischen, bis der Reis eine geschmeidige Konsistenz aufweist.
- 5** 1 Noriblatt auf eine Bambusmatte legen. Den Reis gleichmässig darauf verteilen (Rand: 3 x 1 cm und 1 x 5 cm). Je ein Gemüse- und ein Omelettstreifen auf den Reis legen. Das Noriblatt eng einrollen; den oberen Rand mit Wasser anfeuchten und andrücken.
- 6** Mit einem scharfen Messer die Enden der Rollen abschneiden und den Rest in ca. 1,5 cm dicke Stücke schneiden. Mit einer Mischung aus Sojasosse und Wasabipaste servieren.