

ALPHA PROPERTIES – DIE BELIEBTESTEN KOREANISCHEN SPEISEN

Sehr geehrte...

Planen Sie, Ihre Verwandten, Bekannten oder Freunde aus Europa auf einen Besuch nach Südkorea einzuladen? Sicherlich wären diese neugierig, die koreanische Küche kennenzulernen. Die beliebtesten koreanischen Gerichte, die Sie unbedingt mit Ihren Liebsten probieren müssen, finden Sie in unserer Auflistung.

1. Koreanisches Barbecue, **고기 고기**

Koreanisches Barbecue, auch bekannt als Gogi-gu - "고기 고기", ist eine beliebte koreanische Methode, um Fleisch auf Holzkohlegrills zu grillen, während es mit etwas Somaek - "소맥" kombiniert wird. Somaek ist ein Biercocktail, der mit Soju + Beer gemischt wird. Sein Name lautet also - "소" steht für Soju und "maek" - "맥" steht für maekju. Denken Sie daran, Ihren Salat mit gegrilltem Samgyupsal (Schweinebauch) - "삼겹살" und Kimchi - "김치", gekrönt mit Ssamjang - "쌈장", einzuwickeln. Mit der Anzahl der verfügbaren Saucen ist dies ein großartiger Abend-/ Nachtsnack für alle Ihre Freunde.

2. Chimaek, **치맥**

Chi-Maek, auch als Huhn (치킨) und Bier (맥주) = „“ bekannt, ist die klassischste Kombination in ganz Südkorea. Möglicherweise haben Sie schon viele koreanische Dramen gesehen, die diese Kombination zeigen, wenn Sie Ihr Gericht aus scharfem gebratenem Hähnchen mit Knoblauch / Soja-Geschmack mit einem halben Liter Cass kombinieren. Der kalte, kohlenstoffhaltige Charakter vom Bier, der das süße und würzige, ölige Huhn ergänzt, ist beliebt, nicht nur bei den Koreanern. Für Einheimische ist es die richtige Art, den Beginn Ihres Wochenendes an einem Freitagabend zu feiern.

3. Käse Dakgalbi, **치즈 치즈 닭**

Dak-galbi - „닭 갈비“, auch als würziges gebratenes Hähnchen bekannt, ist ein koreanisches Gericht, das durch Braten von marinierten Hähnchenwürfeln mit einer Paste namens Gochujang und mit weiteren Zutaten hergestellt wird. Viele Dak-Galbi-Gerichte werden in einer großen Bratpfanne mit Käsering serviert, die Sie und Ihre Freunde gemeinsam genießen können! Geben Sie etwas Ramyeon auf Ihr Gericht und Sie werden verstehen, wie koreanisches Mi-Goreng schmeckt! Obwohl Käse für dieses Gericht sehr zu empfehlen ist, können Sie einen köstlichen Dak-Galbi auch ohne Käse genießen.

4. Jjimdak, **짬닭**

Jjimdak - „짬닭“, das aus Andong stammt, ist ein Gericht, das aus gedämpftem Hühnchen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tteokbokki und anderem Gemüse besteht, das in süßer koreanischer Sojasauce mariniert wurde und als Ganjang bekannt ist - „간장“. Dieses Gericht wird normalerweise mit Glasnudeln gemischt und das Einzige, was Sie brauchen, ist eine Schüssel mit heißem gedämpftem Reis. Ähnlich wie bei Dakgalbi können Sie einen köstlichen Jjimdak mit oder ohne Käse genießen.

5. Galbitang, **갈비탕**

Galbitang - „갈비탕“ ist ein traditionelles koreanisches Suppenggericht, das Rinderfilet, Eintopf, Radieschen und Zwiebeln kombiniert. Dieses Gericht ist nahrhaft, delikates und gilt als „Luxusgericht“, da

kurze Rippen teure Stücke Fleisch in Korea sind. Sie können jedoch eine Schüssel Galbitang für nur 10.000 Won in einem lokalen koreanischen Restaurant bekommen! Diese köstliche Schale Galbitang ist die beste Art, Sie in der kalten Wintersaison warm zu halten.

6. "Tteog-Twi-Soon", 떡 떡

"Tteog-twi-sun" - 떡 떡 steht wörtlich für "tteokbokki" - "떡볶이" (würziger Reiskuchen), "twigim" - "튀김" (gebratene Snacks) und "순대" (Blutwurst). Diese Kombination ist in Korea sehr beliebt und kommt häufig vor, wenn Einheimische nach koreanischem Streetfood verlangen. Es gibt so viele Sorten, aber was ist das Beste, das Sie probieren sollten? 떡 떡! Ein guter Weg ist, ein bisschen von allem zu probieren.

7. Hotteok, 호떡

Hotteok - „호떡“ bedeutet koreanischer Pfannkuchen und ist ein weiteres beliebtes Streetfood in Südkorea, das aus Weizenmehl hergestellt wird und mit einer süßen Zimt- und Erdnussfüllung gefüllt ist, die nach Ahornsirup schmeckt! Sie finden diese Snacks in kleinen Orangen-Zelten in der Nähe von Märkten und zentralen Bereichen rund um Seoul. Sie machen süchtig, darum versuchen Sie, diese kleinen Leckerbissen besser nicht zu ‚überdosieren‘. Sie sind ziemlich kalorienreich!

8. Bingsu, 빙수

Bingsu - „빙수“ ist ein koreanisches Eisdessert, das eine Mischung aus aromatisiertem Crushed Ice mit Früchten oder traditionellen Zutaten wie roten Bohnen, Sesam und Erdnüssen kombiniert. Für den letzten Schliff wird es normalerweise mit einer süßen Sauce beträufelt, entweder Kondensmilch oder Matcha-Sirup! In Südkorea werden verschiedene Geschmacksrichtungen angeboten. Aufgrund seines erfrischenden Geschmacks ist es keine Überraschung, dass dieses Dessert besonders beliebt ist, wenn Sie es an einem heißen Sommertag mit Ihren Freunden teilen.

9. Meokgolli + Pajeon, 막걸리 + 파전

Offenbar ist es in Südkorea Tradition, an einem regnerischen Tag nach Meokgolli - „막걸리“ (milchiger koreanischer Reiswein) mit etwas Pajeon - „파전“ (koreanischer Pfannkuchen) zu verlangen. Pajeon mit pa - „파“ bedeutet Schalotten. Dieses Gericht besteht aus einem Teig mit Eiern, Schalotten, Kimchi und Meeresfrüchten. Diese Kombination ergibt auch in einer langen Nacht einen schmackhaften und sättigenden Snack.

10. Naengmyeon, 냉면

Naengmyeon - „냉면“, auch als kalte Nudeln bekannt, ist ein koreanisches Nudelgericht, das normalerweise aus Buchweizen- oder Pfeilwurzelsstärke hergestellt wird. Dieses Gericht war nach dem Koreakrieg in ganz Korea sehr beliebt! Die Brühe hingegen wird normalerweise eiskalt mit einem würzigen und herzhaften Geschmack serviert. Zusammen mit den Nudeln ist dies ein traditionelles und köstliches koreanisches Gericht für einen heißen, sonnigen Tag.

11. Kimchi Mandu, 김치 김치

Last but not least sind Kimchi Mandu - "김치 김치" koreanische Knödel, die mit einer Mischung aus Kimchi, Rindfleisch, Schweinefleisch und Tofu gefüllt sind. Dieser Snack ist ein weiteres beliebtes koreanisches Gericht, das Sie bei einem Besuch in Südkorea nicht verpassen dürfen! Das Schweinefleisch

verleiht der Füllung ein wenig Geschmack und Fett, während der Tofu sie extrem saftig macht.

Bleiben Ihre Verwandten, Freunde oder Bekannte länger in Seoul? Wir helfen Ihnen gerne bei der Suche nach der richtigen Unterkunft.

Wir sprechen Englisch, Deutsch sowie natürlich Koreanisch fließend.

Mit freundlichen Grüßen
Alpha Properties

Alpha Properties
Email: YourSeoulStays@gmail.com
Web: www.YourSeoulStay.com

Alle Angaben ohne Gewähr und ohne Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit