



Diese Rinderbrust schmeckt am nächsten Tag noch besser und lässt sich vielfältig verwenden.

Sogogi jang jorim

Brust vom Rind, mit Ingwer in Soja und Reiswein geschmort

Sogogi jang jorim (장조림) ist ein Klassiker der koreanischen Küche, der sowohl als Hauptspeise wie auch als Beilage aufgetischt wird. Der Name selbst sagt eigentlich schon fast alles: *Sogogi* heißt «Rind», *jang* bedeutet «Sojasauce» und *jorim* bezeichnet ein Schmorgericht. Oft wird *Sogogi jang jorim* mit Wachteleiern zubereitet, die separat gekocht, geschält und dann einige Zeit lang in der Sauce mitgeschmort werden. Für Gäste oder auch für die Restaurantküche ist das Gericht besonders praktisch, weil es aufgewärmt fast besser noch schmeckt als frisch zubereitet. Es lässt sich außerdem gut in Streifen ziehen und auch sonst vielfältig verwenden.

Als Hektor Maille auf seiner Reise durch Korea im Restaurant Hangari in Gwangju speiste, wurde ihm *Sogogi jang jorim* zusammen mit weißem Reis und einem ganzen Tisch voll kleiner Beilagen (*banchan*) serviert.

Für 6 Personen

- 1.5 kg Brust vom Rind ohne Knochen, mit Knochen gut 2 kg (am besten eignen sich Stücke aus dem Brustkern)
- 2 EL Bratbutter (nur nötig, wenn magere Rinderbrust verwendet wird)
- 3 Scheiben Markbein
- 1.5 L Wasser
- 1 Knolle Knoblauch, geschält und gepresst
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 10 cm Ingwer, gesäubert und in feine Scheiben geschnitten (120 g)
- 6 scharfe Chilis, der Länge nach aufgeschlitzt
- 3–6 TL Chiliflocken (am besten koreanisches Gochugaru)
- 4 Lorbeerblätter
- 150 ml helle Sojasauce
- 50 ml Shoyu oder Reiswein
- 3 EL Zucker
- ~ Salz
- 3 EL Sesam
- 1 Tasse Frühlingszwiebel, in eher feinen Scheiben
- ~ Öl aus geröstetem Sesam

Die Fleischstücke sehen majestätisch aus, wenn man sie ganz serviert. Man kann das Stew jedoch auch abkühlen lassen und die Fleischbrocken dann ein wenig zerfasern – um sie anschließend in der Brühe nochmals aufzuwärmen. Zerfasert wird Sogogi jang jorim manchmal auch kalt als Snack Beilage (banchan) gereicht.

1 | Rinderbrust in Stücke von etwa 8×8 cm zerlegen (ergibt etwa 12 Stück) und dabei (wenn vorhanden) größere Fettpartien entfernen und aufbewahren.

2 | Fett von der Brust in einem schweren Topf bei mittlerer Hitze zergehen lassen, zurückbleibende Stücke entfernen. Wenn magere Stücke von der Rinderbrust verwendet werden, dann erwärmt man statt des Fettes 2 EL Bratbutter.

3 | Fleisch hineingeben und von allen Seiten leicht anbraten.

4 | Markbein dazugeben, mit 1.5 L Wasser bedecken. Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer, Chilis, Chiliflockenpulver, Lorbeer, Sojasauce und Zucker begeben. Ohne Deckel aufkochen lassen, Hitze stark reduzieren und halb zugedeckt 2–3 Stunden sanft köcheln lassen – bis das Fleisch ganz zart ist. Gegen Ende der Kochzeit mit Salz abschmecken. Die genaue Kochzeit hängt von der Beschaffenheit des Fleisches und von der Temperatur im Topf ab.

5 | Sesamsamen in einer kleinen Bratpfanne über nicht zu starker Hitze rösten, bis sie sich zu verfärben beginnen und duften.

6 | Das Stew richtet man am besten direkt in Suppenschalen an. Man gibt zwei oder drei Fleischstücke hinein, löffelt etwas Brühe darüber und gibt ein paar Tropfen Sesamöl zu. Zum Schluss streut man ein paar Sesamsamen und Frühlingszwiebeln darüber.

Wer mit speziell fettigem Fleisch kocht, kann das Gericht zwischendurch erkalten lassen und dann das Fett abschöpfen, das auf der Oberfläche eine Schicht bildet.