

# Bulgogi Reisburger

## Zutaten:

- 1 kg Rindfleisch (Steakfleisch)
- 4 Möhren
- 3 Bund Frühlingszwiebeln
- 250 ml Sojasauce
- 6 EL brauner Zucker
- 2 EL Honig
- 2 EL Sesamöl
- 8 Knoblauchzehen
- 1 Nashi-Birne
- 2 Spritzer
- 2 Spritzer Reisessig
- Etwas Chilipulver
- 500 g Sushireis
- 4 EL Zucker
- etwas Salz

## Zubereitung:

1. Als erstes werde ich am Vormittag das Fleisch schneiden. Ich verwende Roundsteak. Dieses schneide ich in etwa 2 cm breite, 3 mm dicke und etwa 5 cm lange Streifen. Diese Steakstreifen gebe ich nun in eine Schüssel.
2. Nun schneide ich die Zwiebeln in halbe Ringe, die Möhren in feine Streifen, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und gebe alles zu dem Fleisch in die Schüssel.
3. Als nächstes schäle ich den Knoblauch, gebe ihn mit der Birne in ein hohes Gefäß und püriere alles bis ein fruchtiger "Knoblauchbrei" entsteht. In diesen Brei gebe ich noch die Sojasauce, den Zucker, etwas Sesamöl, den Reisessig und den Sake. Das alles vermische ich nun gründlich und gebe es über das Fleisch.
4. Dieses darf nun im Kühlschrank für mehrere Stunden marinieren.
5. Am Nachmittag wasche ich den Sushireis so oft, bis das Waschwasser klar

- bleibt und lege ihn dann für etwa 1 Stunde in klares Wasser zum quellen. Das sorgt dafür, dass er später nach dem kochen noch etwas klebriger ist.
6. Jetzt geht es ans kochen. Dafür verwende ich 1 Liter Wasser auf 500 g Sushireis. Den Reis gebe ich dafür in das kalte Wasser und stelle ihn auf das . Dort lasse ich ihn nach Packungsanweisung kochen, bis er weich ist. Während der Reis am kochen ist, starte ich den . Hier verwende ich den großen Weber-Kamin und fülle ihn etwas mehr als die Hälfte mit Briketts.
  7. Nach dem Ende der Kochzeit nehme ich den Reis vom Seitenkocher, schüttele überschüssiges Wasser ab und erstelle mir noch aus 6EL Reisessig, 4EL Zucker und 2 TL Salz eine Reissauce für den Sushireis. Diese erhitze ich auf dem Seitenkocher, bis sich alles aufgelöst und miteinander verbunden hat. Ist das geschehen vermische ich einfach die Sauce mit dem Reis.
  8. Ist das alles geschehen, bereite ich den Grill für direkte und hohe Hitze vor. Dafür gebe ich den vorgeglühten Anzündkamin mittig in den Kugelgrill, lege den Grillrost darüber und heize mir die darüber vor.
  9. Ist diese richtig heiß, kommt das marinierte Fleisch samt Gemüse und Marinade hinein und wird scharf angebraten. Aufgrund der geringen Dicke der Fleischstreifen, dauert das nur wenige Minuten.
  10. Während das Fleisch in der Pfanne gart, forme ich mit den Händen aus dem Sushireis Burger-Buns. Dafür nehme ich eine Hand voll mit Reis und drehen mir diesen in den Handflächen zu runden Bällen. Diese drücke ich nur noch platt und schon ist der Reis in einer Art Semmelform. Jetzt schneide ich diesen "Semmel" noch mit einem nassen Messer in der Mitte auseinander und schon kann angerichtet werden.
  11. Dafür gebe ich auf die Unterseite des Reis-Buns ein Salatblatt, belege dieses mit dem Fleisch aus unserer Gußpfanne, dekoriere alles mit dünnen Frühlingszwiebelringen und bedecke alles mit dem Reis-Bun-Deckel.

Und schon kann gegessen werden. Meine Gäste und ich waren wirklich positiv überrascht. Diese koreanische Spezialität hat was und macht auch als Burger richtig Spaß. Zugegeben ist es schon einiges an Arbeit, diese lohnt sich aber absolut.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:12]