Koreanisches Essen vom Liefer-Service

Nun hat es der Kontostand auf meinem Bankkonto wieder einmal seit 4 Jahren ermöglicht, dass ich ein Essen bei einem Lieferservice bestellt habe. Nicht, dass das Guthaben auf meinem Bankkonto die letzten 4 Jahre immer so niedrig gewesen ist, dass ich kein Geld für eine Bestellung gehabt hätte. Nein, dafür gibt es einen anderen Grund. Ich betreibe seit 5 Jahren mein Foodblog, und da ich deswegen fast immer ein möglichst selbst kreiertes Gericht frisch zubereite und dann das Rezept mit Foodfotos veeöffentliche, hat es sich eben seit fast 4 Jahren so ergeben, dass ich nichts mehr beim Lieferservice bestellt habe. Oder ich könnte auch schreiben, bestellen musste. Und ich konnte auf die Bestellung beim Lieferservice verzichten, denn dort wird ja bei der Zubereitung meistens mit Convenience-Produkten gearbeitet, und, wenn ich ehrlich bin, die bestellten Gerichte schmecken immer gleich.

Da ich nun endlich einmal wieder ein Gericht beim Lieferservice bestelle, um auszuprobieren, wie das Essen schmeckt, habe ich auf den gängigen Lieferservice-Websites von Lieferando, Lieferheld, Deliveroo & Konsorten einmal nachgeschaut. Wenn ich schon bei einem Lieferservice bestelle und das Geld dafür ausgebe, dann sollte es dieses Mal auch einige original koreanische Speisen sein, wie Bulgogi, Kimchi-Suppe und Kimchi.

Früher hatte ich bestimmt von 10 Lieferservices die entsprechenden Speisekarten zuhause, wusste, welche Gerichte und Spezialitäten ich bei welchem Lieferservice bekomme und wo ich eben bestellen musste. Nun, diese Speisekarten sind schon vor langer Zeit in den Papiermüll gewandert und gehören der Vergangenheit an. So muss ich dieses Mal eben lange suchen, bis ich auf den Anbieter stoße, der die gewünschten Speisen

hat. Soll ich das nun als positiv werten oder nicht?

Nun, ich habe tatsächlich 45 Minuten gebraucht, um einen Lieferservice zu finden, der diese anbietet. Es gibt ja eine ganze Menge an asiatischen Lieferservices, die die üblichen, gängigen Speisen anbieten. Wie z.B. japanisches Maki, Sashimi oder Sushi. Dann die üblichen chinesischen Gerichte wie Rind, Schwein, Huhn oder Ente mit Gemüse, Rind, Schwein, Huhn oder Ente mit … usw. Aber keine koreanische Spezialitäten.

Der Lieferservice, den ich dann fand, nennt sich auch passenderweise „Kim Chi“ – Koreanische Spezialitäten und bietet tatsächlich eine ganze Menge an koreanischen Speisen. Aber merkwürdigerweise strotzen die meisten dieser Speisen, obwohl man doch bei dem Zusatz „Koreanische Spezialitäten“ erwarten könnte, dass diese Spezialitäten auch wirklich alle frisch und selbst zubereitet sind, vor Zusatzstoffen, die bei den Speisen kenntlich gemacht sind. So enthält Kimchi, also eingelegter Chinakohl, tatsächlich 16 Zusatzstoffe und wird in dieser Weise angeboten:

Kim Chi Salat (scharf) A,B,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11,12

Das verwundert mich doch nun sehr. Ich habe vor Jahren einmal selbst Kimchi zubereitet. Man benötigt dazu eigentlich nur Chinakohl und weißen Rettich, ein besonderes koreanisches, scharfes Paprikapulver und Salz und kann damit ohne weitere Zutaten ein sehr leckeres Kimchi zubereiten, das eben einfach nur etwas an Zeit benötigt, bis die Zutaten anfangen zu gären und man den typischen sauren, scharfen Geschmack erhält. Aber 16 Zusatzstoffe? Also eindeutig Convenience, fertig zubereitet eingekauft und keine frischen und selbst zubereitete Speisen.

Auch sind die Speisen bei diesem Lieferservice nicht gerade preiswert. 17,– € für ein Bulgogi mit Rindfleisch ist doch schon recht teuer, und 3,50 € für Kimchi und 4,50 € für eine Kimchi-Suppe ist auch schon recht heftig.Aber da es sich um koreanische Spezialitäten handelt und es schon allein

schwierig genug war, überhaupt einen Lieferservice zu finden, der diese Speisen zubereitet und liefert, bin ich ausnahmsweise einmal bereit, diese Preise zu zahlen.

Und ja, die Speisen der anderen asiatischen Lieferservices strotzen auch nur so vor Zusatzstoffen, die ja bei den Speisen ausgewiesen sein müssen.

Kimchi ist wohl die kannteste koreanische Speise. Es handelt sich jedoch nur um eine Beilage, die aus Chinakohl und Rettich zubereitet wird, die vergoren werden. Kimchi wird in Korea zu allen Hauptspeisen gereicht und ist eine unverzichtbare Beilage der koreanischen Küche. Es hat einen leicht scharf-säuerlichen Geschmack und ist sehr lecker. Und es wird dazu verwendet, auch eine Suppe zuzubereiten, die durch das verwendete Kimchi auch eine scharfe und säuerliche Note erhält.

Bulgogi kann mit Rind-, Schweine- oder Hähnchenfleisch zubereitet werden.Das Besondere daran ist jedoch eigentlich die Zubereitung. Bulgogi wird nämlich normalerweise am Tisch in einer besonderen Marinade auf einem Grill angebraten. Deswegen hat Bulgogi auch den Beinamen „koreanischer Feuertopf“. Bulgogi ist ein Festtags-Essen in Korea und somit eine Spezialität. Es schmeckt aufgrund der verwendeten Marinade einfach köstlich.

Aber, ich habe diesen Blogbeitrag vor dem geplanten Bestellen der Speisen beim Lieferservice geschrieben, nach reiflichem Überlegen nehme ich doch davon Abstand, die Speisen zu bestellen. 16 Zusatzstoffe bei einer Beilage wie Kimchi, das normalerweise mit wenigen Zutaten frisch zubereitet werden kann, möchte ich mir dann doch nicht zumuten. Ich drehe den Spieß um. Und gehe in die Offensive und zum Angriff über. Und werde vom Opfer zum Täter. Ich veröffentliche hier ein Rezept zur Zubereitung von frischem Kimchi. That’s it!

Mein Rat: Das Rezept für Kimchi kann man alternativ auch nur

mit Rettich oder anderen Kohlsorten zubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:140]

© *Fotos: pixabay.com*