



KOREANISCHE SPIEßE

Zutaten:

- 1 große Gelbe Rübe
- 1 Zucchini
- 1 Schweinefilet
- Salz, Pfeffer
- evtl. Sojasauce
- 2 Eier
- Mehl zum Wenden
- Öl zum Ausbacken

Zum Anrichten:

- Asiasauce

Zubereitung:

Die Gelbe Rübe schälen, den Zucchini waschen und beides zuerst in dünne Scheiben und dann in 5 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. Das Fleisch in Streifen gleicher Größe schneiden. Gemüse und Fleisch abwechselnd auf Zahnstocher aufspießen und würzen.

Die Eier verrühren und ebenfalls würzen. Die Spieße zuerst in Mehl und dann in den Eiern wenden. In heißem Öl von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Mit Asiasauce servieren.

Tipp: In Korea werden die Spieße auch mit Fisch oder nur mit Gemüse zubereitet.