



PIKANTER KOHL GOCHUJANG

Zutaten:

- 1 Spitzkohl
- 2 Esslöffel Gochujang
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 1 Esslöffel Sesamöl
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel EldurApi Sarada-Mischung
- 2 Esslöffel Röstzwiebeln
- 1 Kalk
- Eine Handvoll Koriander

Benötigt:

- Pro set
- BBQ Flavour BBQ-Zange
- Schneidbrett aus holz
- Backpinsel
- Schale

Zünden Sie eine mittlere Menge Holzkohle an und erhitzen Sie den YAKINIKU® auf eine Temperatur von 150 °C. Sobald die Temperatur erreicht ist, stellen Sie das Pro set in den Kamado. Legen Sie dann das Halbmondgitter auf die höchste Ebene des multilevel lift. In der Zwischenzeit den Spitzkohl in Viertel schneiden. Den Kohl 10 - 15 Minuten auf dem Halbmondstrost grillen.

Gochujang, Sesamöl, Sojasauce und Zucker in eine Schüssel geben. Dann die Zutaten gut vermischen. Nehmen Sie einen Backpinsel und bestreichen Sie den Kohl mit der Mischung und backen Sie die letzten 15-20 Minuten. Das Kraut mit einer BBQ-zange aus dem Kamado nehmen und auf einem Teller servieren. Das Gericht mit der Sarada mix den knusprigen Zwiebeln, dem grob gehackten Koriander und etwas frisch gepresstem Limettensaft anrichten.

Kamado set up:

direkte Hitze