

THAI-CHINA-MALAYSIA

## Koreanische Drogen-Eier

... marinierte koreanische Drogeneier machen süchtig

😊



### Rezept für die koreanischen Drogen-Eier (Mayak Eggs)

- 6 Eier
- ein Schuss Reisessig
- 120 ml Sojasoße
- 120 ml Wasser
- 60 ml Honig
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Schalotte
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 rote Chili
- 1 grüne Chili
- evtl. 1 rote Thai-Chili
- Sesamsaat
- 200 g Basmatireis

1. Wasser in einem Topf zu Kochen bringen, einen Schuss Reissessig dazu geben
2. Die Eier (ich hatte L-Eier) in 7 Min. wachweich kochen und den Sesam in einer Pfanne rösten
3. Die gekochten Eier sofort in eine Schüssel mit Eiswasser legen, damit sie richtig abgeschreckt werden und nicht weiter garen
4. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebel die Knoblauchzehen und die Chilis entkernen und in Scheiben schneiden
5. Alles in einen Behälter geben. Die Sojasoße und das Wasser zugeben. Eine kleine Menge gerösteten Sesam auch dazu geben und alles sehr gut vermischen
6. Die abgekühlten Eier pellen und in die Marinade legen und am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren. In der Zwischenzeit 1 mal wenden, damit die Eier gleichmäßig von der Marinade überzogen werden.
7. Am nächsten Tag den Reis körnig kochen und auf Tellern oder in einer Bowl anrichten. Die wachweichen Drogeneier auf dem Reis halbieren und den Reis mit ein paar Löffeln Marinade beträufeln. Etwas Grün von den Frühlingszwiebeln darüber streuen und noch mit etwas Sesam bestreuen

Guten Appetit