Gochujang rote Chilipaste

Gochujang

Gochujang (lit. »Chilipaste, scharfe Paprikapaste«) ist eine scharfe, fermentierte koreanische Gewürzpaste aus Klebreismehl (koreanisch Chabssalgaru), Sojabohnenmehl (Mejugaru), Chili (Gochu) und Meersalz (Cheon-il-yeom) sowie Gerstenmalzpulver (Yeotgireumgaru) und Reissirup (Jocheong). Traditionell wird die Paste in Tontöpfen (Onggi) eingelegt.
Gochujang wird beispielsweise zur Marinade von Fleisch wie Bulgogi oder gemischt mit Doenjang als Dip für Gemüse verwendet. Sie ist eine Zutat von Bibimbap und wird bei der scharfen Version von Tteokbokki verwendet. Auch bei Suppen und Eintöpfen wird Gochujang in der koreanischen Küche benutzt.
Für Gochujang gibt es viele traditionelle Rezepte, da es eine vielseitige und äußerst geschätzte koreanische Zutat ist. Hier ist ein einfaches Rezept für hausgemachte Gochujang.

Herkunft: Korea
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

120 ml Reiswein
200 g Klebreismehl
1 Liter Wasser für den Brei
100 g Sojabohnenpulver (Doenjang oder Korean Miso Paste) fermentiert
300 g koreanisches Chilipulver (Gochugaru)
120 ml Salz
200 ml Malzsirup oder Maissirup

Vorbereitung

Zuerst den Reismehlbrei herstellen: Das Klebreismehl mit Wasser vermengen und in einem Topf langsam unter ständigem Rühren erhitzen, bis ein dicker Brei entsteht. Anschließend bkühlen lassen.

Zubereitung

Den abgekühlten Brei mit fermentiertem Sojabohnenpulver und Malzsirup vermischen.
Chilipulver und Salz hinzufügen: Nach und nach das koreanische Chilipulver und Salz unter die Masse heben.
Die Mischung in einem sauberen Behälter aufbewahren und bei Raumtemperatur mindestens zwei Wochen fermentieren lassen.
Dieser Prozess bringt die tiefen Aromen und die charakteristische Schärfe hervor, die Gochujang so besonders machen. Wenden Sie sich an lokale asiatische Lebensmittelgeschäfte für spezielle Zutaten wie Gochugaru.

© 2026 coquina.de