Gebratener Reis mit Kimchi und Bacon

Zutaten:

450 g durchwachsener Speck, grob gehackt
1 mittelgroße Zwiebel, klein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2,5 cm Ingwer, geschält und fein gehackt
1½ Tassen Kimchi, klein gehackt (Rezept gibts hier)
500 g gekochter Reiß, am besten vom Vortag
1 Esslöffel Gochujang (Chili Paste)
2 Esslöffel weiche Butter, ungesalzen
2 Frühlingszwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
2 Spiegeleier

Zubereitung:

1. Eine große Pfanne oder einen Wok bei höchster Stufe erwärmen. Speck hineingeben und unter Rühren braten, bis das ganze Fett ausgelassen ist und der Bacon langsam knusprig wird. Das Fett abgießen, 2 Esslöffel in der Pfanne zurücklassen.

2. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hinzugeben und 1 Minuten anschwitzen, bis es aromatisch zu riechen beginnt. Kimchi und Reis hinzugeben und unter ständigem Rühren 4 bis 5 Minuten garen. Die Hitze auf mittlere Stufe runterstellen und den Reis mit dem Pfannenwender flachdrücken und 2 Minuten weiterbraten, sodass die untere Seite leicht knusprig wird, wie bei einer guten Paella. Je länger du das machst, desto knuspriger wird der Boden – allerdings musst du vorsichtig sein, dass dir der Knoblauch nicht anbrennt.

3. Während der Reis weiter brät, Butter und Gochujang in einer

Schüssel vermischen.

4. Den Reis noch in der Pfanne (oder dem Wok) servieren – zusammen mit Spiegeleiern, Frühlingszwiebeln und der Gochujang-Butter.