



*Kimchi aus Chinakohl*



*Samgyeobsal mittig auf dem Tischgrill, umgeben von verschiedensten Beilagen.*



*Kalte Buchweizennudeln in Rinderbrühe (Naengmyeon)  
verschiedene Arten von Twigim*



## Jeongol (Eintopf)

전골

Ein Hauptgericht aus Nudeln, Pilzen, Meeresfrüchten, Gemüse und Gewürzen. Meist kann im Restaurant die Art und Menge der Zutaten bestimmt werden, die dann frisch geputzt an den Tisch gebracht und in einer Kasserolle gegart werden.

## Naengmyeon

냉면

Buchweizennudeln werden in einer erfrischend kühlen Rinderbrühe serviert. Besonders beliebt an heißen Sommertagen.

## Seolleongtang (Rindfleischsuppe)

설렁탕

Rinderknochen werden etwa 10 Stunden in Brühe eingekocht, dann gewürzt und mit Reis serviert.

## Juk (Reisbrei)

죽

Der Reis wird mit viel Wasser über eine lange Zeit gekocht. Durch Zugabe von Gemüse, Beeren, Fisch oder Körnern werden unterschiedliche Geschmacksrichtungen erzielt.

## Imbiss:

Überall verlocken die Imbissstände mit einer riesigen Vielfalt leicht zu handhabender und kostengünstiger Snacks zu einer Kostprobe. Sehr oft wird von kleinen, aufgeklappten Lastwagen, den koreanischen Pojangmacha, wie an kleinen Stehtischen, serviert. Natürlich kann man sich das Essen auch einpacken lassen und mitnehmen. Hin und wieder, besonders auf den Märkten findet man auch Zeltimbisse, in denen die Anwohner und Gewerbetreibenden gerne eine Pause machen.

Die an Ministänden in Pappbechern verkauften winzigen Muscheln (zum aussaugen) sind nicht jedermanns Sache und auch die lecker schmeckenden Seidenpuppenraupen verlangen Dank ihres Gestanks viel Überwindung bevor man zugreift. Demgegenüber entspricht das in Karpfen- oder Blumenform angebotene Gebäck (Bungohbbang bzw. Gukhwabbang) mit einer Füllung aus süßer Bohnenpaste schon eher dem westlichen Geschmack.

Einige der am häufigsten angebotenen traditionellen Snacks sind:

## Twigim

튀김

In Pannade knusprig gebratene Meeresfrüchte, Glasnudeln, Süßkartoffeln, Gemüse etc.