CULINARYORIGIN / KOREA

떡볶이

Tteokbokki - koreanische Reiskuchen in Gochujang-Sauce



Eigenes Bild (KI-generiert)

KOR-003 | 4 Snackportionen | Schwierigkeit 2/5

Streetfood / Bunsik (분식) | Republik Korea · moderne Streetfood-Fassung, besonders Seoul und Sindang-dong

Historische Zeitangabe: ca. 35 Min.

35 Min. als bedingter Arbeitsrichtwert für Brühe, Sauce, kurzes Abkühlen, Vorkochen und Einkochen ab weichen, aufgetauten Reiskuchen. Harte oder gefrorene Ware benötigt zusätzliche Vorbereitung nach Packungsanweisung. Keine gestoppte Kochprobe.

Vor dem Kochen

Quelle der Authentizität

Tteokbokki (떡볶이) ist ein koreanisches Streetfood aus zähen Reiskuchen in roter Sauce. Grundlage ist die bei Lampcook dokumentierte Rezeptur mit Herkunftsnachweis zur koreanischen Landwirtschaftsverwaltung und Hansik-Stiftung. Sie kombiniert 300 g Reiskuchen, Eomuk und Gemüse mit rund 300 g vorbereiteter Sauce. Die auffallend hohe Gochugaru-Menge ist dort tatsächlich aufgeführt; Schärfe und Salz hängen trotzdem stark von den Produkten ab.

Redaktionelle Klarstellung

Vier Snackportionen: Tteok vor dem Einweichen/Vorkochen wiegen, Gemüse geputzt. Alle Saucenzutaten in Gramm abwiegen, auch Flüssigkeiten. Brühewasser und zusätzliches Vorkochwasser getrennt halten; 800 ml sind Ansatzwasser, kein fertiger Ertrag. Gesamten aufgeführten Saucenansatz nutzen.

Zutaten (metrisch)

Brühe und Einlagen - 육수와 재료

800 ml	Wasser - Ansatzwasser für die Brühe; Quelle: 800 g, hier haushaltsüblich rund 800 ml. Kein fertiger Brühe-Ertrag
10 g	getrocknete kleine Anchovis - 멸치 / myeolchi
5 g	getrockneter Kombu - 다시마 / dashima
300 g	koreanische zylindrische Reiskuchen für Tteokbokki - 떡볶이떡 / tteokbokki-tteok - Packungsware vor Einweichen und Vorkochen wiegen, kein Reismehlgewicht
100 g	koreanischer Fischkuchen - 어묵 / eomuk - Gewicht ohne Verpackung, vor dem Schneiden
150 g	Weißkohl - geputzt ohne Strunk wiegen, mundgerecht schneiden
75 g	Zwiebel - geschält wiegen, in breite Streifen schneiden
40 g	Frühlingszwiebel - 대파 / daepa - geputzt ohne Wurzeln wiegen; gesamte Menge für das Gericht, nicht zusätzlich für die Sauce

Tteokbokki-Gochujang-Sauce - 떡볶이 양념장

50 g	Gochujang - 고추장
58 g	koreanische Chiliflocken - 고춧가루 / gochugaru; nach Quelle bei Bedarf fein und grob gemischt
30 g	koreanische Sojasauce - 간장 / ganjang
35 g	Zucker
44 g	Knoblauch - geschält wiegen, fein hacken
22 g	Ingwer - geputzt wiegen, fein hacken
41 g	koreanischer Reiswein - 청주 / cheongju
11 g	geröstetes Sesamöl - 참기름 / chamgireum
6 g	geröstete Sesamsamen
0.8 g	schwarzer Pfeffer

Zubereitung

01 Brühe vorbereiten

Sardellen bei größeren Exemplaren von Köpfen und Eingeweiden befreien. Mit dem abgemessenen Wasser und Kombu erhitzen, aromatisch ziehen lassen und abseihen. Die Flüssigkeitsmenge ist der Ansatz vor Verdunstung, kein zugesichertes Fertigvolumen. Gemüse und Eomuk mundgerecht schneiden.

02 Sauce anrühren

Zucker mit Ganjang und Cheongju verrühren, dann Gochujang und Gochugaru einarbeiten. Knoblauch, Ingwer, Sesamöl, Sesam und Pfeffer zugeben. Bei niedriger Hitze unter Rühren erwärmen, bis alles gleichmäßig verbunden ist; nicht ansetzen lassen.

03 Sauce kurz abkühlen lassen

Wie in der Quelle beschrieben kurz abkühlen lassen, während die Reiskuchen vorbereitet werden; anschließend direkt weiterkochen. Die Zutaten ergeben rechnerisch 297,8 g vor dem Erwärmen. Die Quelle setzt beim fertigen Gericht 300 g Sauce ein; hier den gesamten aufgeführten Ansatz verwenden, ohne eine fehlende Zusatzmenge zu erfinden.

04 Reiskuchen vorbereiten

Bereits weiche, aufgetaute Tteok verwenden. Harte oder gefrorene Ware nach Packungsanweisung einweichen beziehungsweise auftauen; dies kommt zur Arbeitszeit hinzu. Reiskuchen in separatem kochendem Wasser vorgaren, bis sie geschmeidig sind, und abtropfen lassen. Das Vorkochwasser ist Prozesswasser und gehört nicht zur Brühe.

05 Zusammen köcheln

Brühe, Sauce, Tteok, Kohl, Zwiebel und Eomuk zusammen aufkochen. Unter vorsichtigem Rühren köcheln, bis das Gemüse gar und die Sauce sämig ist. Reiskuchen müssen auch im Kern weich und elastisch sein. Nicht allein nach einer festen Minutenangabe beurteilen.

06 Daepa zugeben und servieren

Die abgemessene Daepa-Menge zum Schluss zugeben und mitgaren. Die Sauce soll die Tteok umhüllen; sie dickt beim Stehen weiter nach. Heiß als vier Snackportionen servieren. Keine zusätzliche Frühlingszwiebel für die Sauce voraussetzen.

Archivar-Notizen

Quellenabgleich: Alle zehn Saucenmengen entsprechen der Lampcook-Tabelle und ergeben zusammen 297,8 g. Der Vier-Personen-Ansatz darunter verlangt 300 g Sauce. Die Differenz von 2,2 g wird als Rundungsabweichung dokumentiert, nicht durch eine erfundene Zutat ergänzt. Mengenvergleiche gelten für den Ausgangsansatz und skalieren nicht mit dem Portionswähler.

Der Quellentext erwähnt gehackte Frühlingszwiebel in der Sauce, ohne sie in der Saucentabelle zu beziffern. Diese offene Quellenstelle wird nicht stillschweigend ergänzt. Die aufgeführten 40 g Daepa gehören zum fertigen Gericht.

Die Nährwertangaben der Quelle beziehen sich auf 75 g Sauce, nicht auf eine komplette Portion Tteokbokki. Sie dürfen nicht als Nährwerte des gesamten Gerichts übernommen werden. Die bisherigen widersprüchlichen Archivzahlen sind zurückgezogen.

Tteok sind ungesüßte koreanische Reiskuchen, kein Mochi. Eomuk enthält Fisch; Sardellenbrühe ist nicht vegetarisch. Gochujang und Gochugaru erfüllen verschiedene Aufgaben. Dies ist die rote Streetfood-Fassung, keine Gungjung-Variante.

35 Minuten sind nur ein bedingter Arbeitsrichtwert mit weichen, aufgetauten Tteok und bereitstehenden Zutaten. Quellenmethode, Sauce abkühlen und Vorkochen sind beschrieben, aber nicht im Praxistest gestoppt. Fertiggewicht und tatsächlich verdampfte Flüssigkeit fehlen.

Mengenbasis: Sämtliche zehn Saucenzutaten abwiegen, auch Ganjang, Cheongju und Sesamöl; deren Grammwerte sind keine Milliliterangaben. Die rechnerischen 297,8 g bezeichnen die Summe vor dem Erwärmen, keinen gemessenen Saucenertrag. Die vier Snackportionen sind keine festen Portionsgewichte. Einweich- und Vorkochwasser zusätzlich bereitstellen; Wasseraufnahme, Siebverluste, Verdunstung und Fertiggewicht sind nicht gemessen.

Beschaffung und Ersatzmöglichkeiten

Tteokbokki-Tteok → zylindrische koreanische Reiskuchen. Ersatzweise in Europa nutzbar: keiner; bei fehlender Ware lieber verschieben als durch Mochi, Gnocchi oder Reispapier ersetzen.

Eomuk → koreanischer Fischkuchen. Ersatzweise in Europa nutzbar: keiner, der Aroma und Textur verlässlich erhält; keine thailändischen Fischkuchen, Surimi-Snacks oder Garnelencracker einsetzen.

Gochujang und Gochugaru → getrennte koreanische Grundzutaten. Nicht durch Sriracha, Sweet-Chili-Sauce, Paprikamark oder Ketchup ersetzen.

Nährwerte

Nicht berechnet. Frühere ungeprüfte Archivschätzungen sind im Prüfarchiv gesichert und werden nicht mehr als Nährwerte angezeigt. Fehlende Angaben bedeuten nicht null.

Nicht berechnet: Produktdaten, tatsächlich verzehrte Mengen und gemessenes Fertiggewicht fehlen. Die vollständige Rezeptausbeute ist nicht bestimmt.

Nährwert	pro 100 g	pro Portion
Energie	nicht berechnet	nicht berechnet
Eiweiß	nicht berechnet	nicht berechnet
Fett	nicht berechnet	nicht berechnet
Kohlenhydrate	nicht berechnet	nicht berechnet
Salz	nicht berechnet	nicht berechnet

Dokumentierte Quellen

Mengenentscheidung vom 20.10.2026: zugehörige koreanische Lampcook-Rezeptseite erneut gelesen; übrige Quellen aus dem dokumentierten Abgleich vom 17.10.2026 übernommen. Historische Abrufdaten erhalten. Gewichtsdefinitionen sind redaktionelle Präzisierungen, keine Kochprobe oder gemessene Ausbeute.

램프쿡 - 떡볶이양념장 & 떡볶이 요리

Koreanisch | Abgerufen 4. September 2026

Originalquelle öffnen

식품안전나라 - 떡볶이

Koreanisch | Abgerufen 4. September 2026

Originalquelle öffnen

한식진흥원 - 궁중떡볶이

Koreanisch | Abgerufen 4. September 2026

Originalquelle öffnen

한국관광공사 - 신당동 떡볶이타운

Koreanisch | Abgerufen 4. September 2026

Originalquelle öffnen

Katalog-Tags: Korea, Seoul, Bunsik, Streetfood, Reiskuchen, Tteokbokki, Gochujang, Eomuk