

Rezept

# Modeum Jeon – Koreanische Pfannkuchen

Ein Rezept von Modeum Jeon – Koreanische Pfannkuchen, am 28.11.2023

## Zutaten

### Aehobakjeon – Zucchini Pfannkuchen

<b>1</b>	Zucchini (ca. 300 g)	<b>1/3 Tasse</b>	Mehl
<b>2</b>	Eier		Öl
	Salz		

### Saengseonjeon – Fischpfannkuchen

<b>250 g</b>	Kabeljau (oder anderer weißfleischiger Seefisch)	<b>1/3 Tasse</b>	Mehl
		<b>2</b>	Eier
	Öl		Salz
	Pfeffer		

### Yukjeon – Fleischpfannkuchen

<b>200 g</b>	Hackfleisch halb/halb	<b>100 g</b>	Tofu
<b>1/2 Tasse</b>	Mehl	<b>2</b>	Eier
	Öl	<b>2 TL</b>	Salz
<b>1/2 TL</b>	Zucker	<b>1 EL</b>	gehackte Frühlingszwiebeln
<b>1 TL</b>	gehackter Knoblauch	<b>1 TL</b>	Sesamöl
<b>2 TL</b>	Sesamsalz	<b>1/4 TL</b>	Pfeffer

### Choganjang – Dipp für die Jeon

<b>2 EL</b>	Sojasauce	<b>1 EL</b>	Wasser
<b>1 EL</b>	Essig	<b>1/2 TL</b>	Pinienkernpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Die Zucchini in 0,6cm dicke Scheiben schneiden und kräftig salzen. Nach einigen Minuten das Wasser aus den Zucchini ausdrücken.

2. Den Fisch in mundgerechte Stück Stücke schneiden.

---

3. Den Tofu in ein sauberes Küchentuch wickeln, soviel Wasser wie möglich ausdrücken und fein zerbröseln.

---

4. Das Hackfleisch und den zerdrückten Tofu mit Salz, Zucker, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Sesamöl, Sesamsalz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Kleine Kugeln formen und diese in 3-5cm breite und ca. 1cm dicke Scheiben drücken.

---

5. Alle Eier in einer Schüssel aufschlagen und verquirlen. Hinweis: Du benötigst 6 Eier, wenn Du alle Sorten Jeon zubereiten möchtest. Verzichtest Du auf eine Sorte, verwende auch die Eier nur anteilig.

---

#### **Aehobakjeon zubereiten**

6. Die Zucchini-Scheiben in Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abschütteln. Die Stückchen in die aufgeschlagenen Eier eintauchen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl ausbraten. Hin und wieder wenden, bis beide Seiten goldgelb sind.

---

#### **Saengseonjeon zubereiten**

7. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen. Stückchen in Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abschütteln. Die Stückchen in die aufgeschlagenen Eier eintauchen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl ausbraten. Hin und wieder wenden, bis beide Seiten goldgelb sind.

---

#### **Yukjeon zubereiten**

8. Die Fleischpatties mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scheiben anschließend in Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abschütteln. Die Stückchen in die aufgeschlagenen Eier eintauchen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl ausbraten. Hin und wieder wenden, bis beide Seiten goldgelb sind.

---

#### **Choganjang Dip zubereiten**

9. Alle Zutaten des Dips in eine Schüssel geben und miteinander verquirlen.