

Restaurant Shilla (Zürich) im Test

Hier wird jeder zum Korea-Grillmeister

ZÜRICH. Im Shilla, gegenüber dem Zürcher Letzigrund-Stadion, speist man drinnen unter einem blühenden Kirschbaum aus Pappe, doch der Hauptgrund für den Besuch sind die Grills, die in jeden Tisch eingelassen sind. Darauf kann man seinen eigenen koreanischen Grillspass veranstalten. **Was bestellen?**

Zur Vorspeise empfehlen sich Gunmandu, angebratene Teig-

RESTAURANT SHILLA

Badenerstrasse 503
8048 Zürich
Tel.: 044 431 80 80
Shilla.ch

taschen mit Tofu, Poulet oder in der vegetarischen Variante (10 Fr.). Danach geht es weiter mit der Kernkompetenz des Shilla, dem koreanischen BBQ. Die Auswahl ist riesig: Prime

Swiss Rib Eye Steak (45 Fr.), Heritage Angus aus Kanada (49 Fr.) oder Riesencrevetten (48 Fr.) sind nur ein kleiner Auszug aus der Karte. Zum Grillgut werden koreanische Beilagen wie Kimchi (fermentiertes Gemüse) und verschiedene Dips gereicht. Das Fleisch im Shilla ist von bester Qualität, mengenmässig jedoch an der unteren, preislich dafür an der oberen Schmerzgrenze angesiedelt. Doch wer sich mal an neuen Geschmäckern versuchen will, dem sei ein Besuch empfohlen.

Tipp:

Die Jacken unbedingt in den Schrank hängen lassen. Sonst begleitet sie der intensive Grillgeschmack noch für die nächsten



Koreanischer Grilltraum im Shilla in Zürich.

«Ich bi



Starkoch und Unternehmer Tim Mälzer

Kochen mit 20 Minuten

Hotdog zum N

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Zwiebel, in Ringen
- 1 EL Mehl
- 1-2 EL Butter
- 4 Mini-Baguettes
- 4 Wienerli
- 50 g Rüebli, geschält und geraffelt an der Röstiraffel
- 150 g Weisskohl,

- in dünnen Streifen
- 150 g Eisbergsalat, in dünnen Streifen

Sauce:

- 3 EL Crème fraîche
- 2 EL Senf
- 1 EL Currypulver
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer

Zube

1. Für Pfann 100 °C (Heiss)
2. Zwi Frisch schütt
3. But zergef darin ; Sieb g zu lass (nicht auf da



Streetfood selbstgemacht: Ein Genuss für Gaumen und Auge. Silas' Video auf chochdoch.ch