

Rezept Kimchi

Zutaten:

3 Chinakohlköpfe
1 Rettich
5 Knoblauchzehen
1 daumengroßes Stück Ingwer
1 Tasse koreanisches Paprikapulver
1/2 Tasse koreanische Fischsauce
1 Tasse Wasser
1 Karotte
2 Frühlingszwiebeln
500g Salz

Zubereitung:

Den Chinakohl erst vierteln, dann in etwa 4–5cm breite Stücke klein schneiden, in mehreren Lagen mit etwas Wasser und viel Salz in die Schüssel legen. Etwas schweres drauflegen und warten, dass die Blätter durch den Entzug der Zellflüssigkeit weich werden.

Den Rettich und die Möhre in feine Stifte hobeln, mit gepresstem Knoblauch und Ingwer, geschnittenen Frühlingszwiebeln, dem Paprikapulver, der Fischsauce und dem Wasser vermengen.

Sobald der Chinakohl weich genug ist (ein Blatt mittlerer Dicke sollte sich ohne zu brechen auf sich selbst zurückfallen)

lassen und nach Abspülen mit Wasser leicht salzig schmecken), das Salz herauswaschen und mit der Würzsauce vermengen. In die Frischhaltebox füllen, sodass der Kohl in der Flüssigkeit steht und möglichst wenig Luft verbleibt. Mit Frischhaltefolie abdecken und mit dem Deckel luftdicht verschließen.

1–2 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen, sodass die Milchsäuregärung einsetzt, anschließend in den Kühlschrank.

Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten