

Traditionelles Kimchi - einmal einlegen, wochenlang genießen

VORBEREITEN

120
Min.

ZUBEREITEN

36
Std.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

1 mittelgroßer Chinakohl
 1 Rettich
 1 Möhre
 4 Frühlingszwiebeln
 6 Knoblauchzehen
 1 Stück Ingwer (ca. 8 cm)
 1 Zwiebel
 60 ml Fischsauce
 1 Esslöffel gesalzene, fermentierte Shrimps
 35 g Paprikaflocken
 1 Chilischote
 150 ml Wasser
 1/2 Esslöffel Reismehl
 1/2 Esslöffel Brauner Zucker

Besonderes Zubehör

Food Processor
 Einmachglas

verleihen möchtest, deinen Reis damit würzt, es im Omelette versteckst oder einfach als leckeren Snack anbietest - Kimchi peppt einfach alles auf! Du musst es nur einmal zubereiten und es hält sich wochenlang in deinem Kühlschrank.

- 1 -

Chinakohl längs vierteln, waschen und abtropfen lassen. Zwischen die einzelnen Blätter Salz verreiben, für 2 Stunden in eine große Schüssel geben und alle 30 Minuten wenden.

- 2 -

Wasser, Reismehl und Zucker in einem kleinen Topf miteinander vermengen, kurz aufkochen lassen und zum Abkühlen beiseitestellen. Chilischote entkernen. Knoblauch, Zwiebel und Ingwer schälen. Mit der Chilischote im Food Processor zu einer Paste mixen. Fermentierte Shrimps fein hacken. Möhre und Rettich schälen und grob raspeln. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Chilipaste, Gemüse, Paprikaflocken, Shrimps und Fischsauce zum Reismehl-Wasser geben und verrühren.

- 3 -

Salz von Chinakohlblättern abwaschen. Abtropfen lassen und die Marinade zwischen die Blätter reiben. Alles in eine große Schüssel, Einmachglas oder verschließbare Frischhaltebox füllen und für mindestens 36 Stunden ziehen lassen.

Kimchi riecht vielleicht etwas streng, aber in der koreanischen Küche darf der eingelegte Kohl nie fehlen. Kimchi passt aber auch zu wirklich jedem koreanischen Gericht und ist reich an Vitamin C. Ganz gleich, ob du deiner Ramensuppe einen herzhaft scharfen Kick