

## Rezepturen

### KIMCHI – KOREANISCHES EINGEMACHTES GEMÜSE

#### Zutaten (für ca. 10 Portionen):

2 Köpfe Chinakohl  
 150 g Salz  
 1 Ei Reismehl  
 1/2 Ei brauner Zucker  
 3 Stiele Sesamblätter (Asia-Laden; ersatzweise Koriandergrün)  
 6 Knoblauchzehen  
 30 g frischer Ingwer  
 1 Zwiebel  
 5 Frühlingszwiebeln  
 50 g Schnittknoblauch oder Frühlingszwiebeln (Asia-Laden)  
 100 g Karotten  
 150 g Rettich  
 30 g fermentierte gesalzene Shrimps mit Lake, (Asia-Laden) \*wer mag kann auch etwas Sojasauce nehmen  
 100 g Kochukaru, (rote koreanische Chiliflocken; Asia-Laden)  
 50 ml Fischsauce \*wer mag kann auch dies durch Sojasauce ersetzen  
 etwas geröstete helle Sesamsaat

#### ZUBEREITUNG

Chinakohl putzen, längs am Strunk ca. 3 cm tief einschneiden. Köpfe in 2 Hälften reißen, sodass die Blätter am Strunk haften bleiben, Hälften ebenso teilen. Kohlviertel in Wasser tauchen, die Blätter mit Salz bestreuen. 4-5 Stunden ziehen lassen, dabei alle 30 Minuten wenden.

250 ml Wasser, Reismehl und Zucker bei milder Hitze unter Rühren aufkochen. In einer Schüssel vollständig abkühlen lassen.

Sesamblätter abzupfen. Knoblauch und Ingwer fein hacken. Zwiebel in feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln und Schnittknoblauch putzen und fein schneiden. Möhren und Rettich putzen, schälen und in feine Stifte schneiden. Shrimps fein hacken. Vorbereitete Zutaten mit Chili und Fischsauce zur Reismischung geben und verrühren.

Chinakohl unter fließend kaltem Wasser abspülen, leicht ausdrücken, im Sieb abtropfen lassen. Kohlblätter einzeln mit der Kimchi-Paste bestreichen. Kohlviertel nach innen zusammenklappen und fest in einen luftdichten Behälter schichten. Restliche Paste mit 200 ml Wasser aus der Schale lösen, Kimchi vollständig damit bedecken.

Behälter fest verschließen. Kohl bei konstanter Zimmertemperatur (ca. 20 Grad) fermentieren lassen. Täglich 1-mal den Deckel öffnen, um die Gärgase entweichen zu lassen, dabei das Kimchi probieren. Nach 2-3 Tagen, wenn die Gärung begonnen hat, wird das Kimchi immer saurer. Von nun an Kimchi im Kühlschrank aufbewahren.

Kimchi abtropfen lassen, in Stücke schneiden und mit Sesam bestreut servieren.  
 Zusatztipp zur Zubereitung

Zum Fermentieren eignen sich luftdichte Sauerkrauttöpfe oder Plastikboxen. Im Kühlschrank gelagert ist es zwei bis drei Monate haltbar.