

Kimchi

Rezept & Zutaten

- 1 großer Chinakohl (ca. 1,2kg)
- 20 g Meersalz
- 160 ml Wasser
- 2/3 EL Mehl
- 2/3 EL brauner Zucker
- 1 großes Stück weißer Rettich – ca. 150g – in feine Stifte geschnitten
- 1 Karotte – ca. 75g – In feine Stifte geschnitten
- 2-3 Frühlingszwiebeln – in feine Ringe geschnitten
- 3-4 Stängel asiatischer Schnittlauch (Buchu)
- 8 Knoblauchzehen
- 2/3 EL fein gehackter frischer Ingwer
- 1/2 kleine Zwiebel
- 30 ml Fischsauce
- 40 g Chilipulver
- 40 g Paprikapulver

Anmerkung aus den Kommentaren (s.u.): Statt Chili bzw Paprikapulver kann auch [Gochugaru](#) verwendet werden

Zubereitung

#1: Den Kohl erst halbieren, dann vierteln. Den Strunk dabei nicht rausschneiden, sodass die einzelnen Blätter noch zusammenhalten.

#2: Die Viertel nun salzen. Erst einen Teil grob über den Kohl streuen. Dann in die Zwischenräume gehen und jedes einzelne Blatt mit Salz einreiben.

#3: Den Kohl nun für zwei Stunden in eine Schüssel legen und alle 30 Minuten drehen, sodass das ganze austretende Wasser herauslaufen kann und sich das Salz noch besser verteilt.

#4: In der Zwischenzeit Mehl und Wasser in einem Topf aufkochen und rühren, bis sich das Mehl aufgelöst hat. Dann den Zucker dazu geben und einrühren. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Konsistenz sollte nun ganz leicht dickflüssig sein.

#5: Frühlingszwiebel und Asia-Schnittlauch (Buchu) in Ringe sowie Karotte und Rettich in dünne Stifte schneiden

#6: Knoblauch, Ingwer und Zwiebel in einen [Zerkleinerer](#) geben und zu einer Art Paste mixen. Nun die Marinade herstellen. Hierzu die Paste aus dem Zerkleinerer mit Chili Pulver, Paprika Pulver und Fish Sauce zum Mehl-Zucker-Wasser-Gemisch fügen und gut durchrühren.

#7: Die zu Stiften geschnittenen Möhren und Rettich sowie die Ringe von Frühlingszwiebel und Asia-Schnittlauch zu der Marinade geben und alles mit einem Löffel vermengen. Erst scheint die Marinade zu wenig, um alles Gemüse und den Kohl

bedecken zu können, aber Rettich enthält viel Wasser, welches nach kurzer Zeit austritt und somit die optimale Menge ergibt um den Chinakohl einzureiben.

#8: Den Kohl nun unter fließendem Wasser abwaschen, um das Salz loszuwerden und ordentlich abtropfen lassen. An dieser Stelle ist der Kohl schon sehr weich und nachgiebig. Wer mag, kann die Viertel halbieren. Achtel sind später besser im Glas zu platzieren und auch eine angenehmere Verbrauchsmenge wenn man den Kimchi in Gerichten verarbeiten möchte.

#9: Die Kohl-Achtel nun großzügig mit der Paste einreiben. Sowohl außen als auch Innen. Jedes Blatt sollte etwas von der Marinade abbekommen. Für diesen Schritt rate ich euch die Verwendung von [Einweg-Handschuhen](#). Je nachdem wie scharf das Chilipulver ist, kann es zu brennenden Händen kommen. Man bedenke, Chili ist fettlöslich und nicht durch häufiges waschen mit Wasser zu entfernen. Eher durch eincremen der Hände und abwischen der Creme. Das nur als kleiner Tipp am Rande. Danach die Achtel leicht einrollen und in ein sauberes, kochend-heiß ausgespültes Glas legen. Schritt wiederholen und Glas luftdicht verschließen. Achtung: Das Glas nicht bis ganz oben füllen, im Gärungsprozess verliert der Kohl noch mal viel Flüssigkeit die auch ihren Platz im Glas finden muss. Wenn das Glas also nicht irgendwann überlaufen soll, lasst 3-5cm nach oben Luft.

#10: Das Kimchi könnt ihr jetzt zwischen einer Woche und mehreren Monaten an einem nicht zu warmen Ort stehen lassen. Küchenschrank ist OK, im Sommer wäre der Keller wohl besser. Nach dem Öffnen bewahrt ihr euer Kimchi am besten im Kühlschrank auf.

