

# Kimchi

- 1kg Chinakohl
- 100 gr. grobes Meersalz
- 20 gr. frischer Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 200 gr. schwarzer Rettich
- 3 EL Gochujang (koreanische Chilipaste)
- 1-2 EL Gochugaru (koreanisches Chilipulver, ersatzweise Chiliflocken)
- 5 EL Brandwein essig
- 3 EL Zucker
- 1 EL Fischsoße
- 50 ml geröstetes Sesamöl
- 100 gr Salatgurke
- 2 Schraubgläser a 750 ml

1. Chinakohl hlabieren, die Hälften jeweil längs in dünne Spalten schneiden. Chinakohl in eine große Schüssel geben und mit Salz einreiben. Einen Teller auf den Kohl legen und 1 Stunde ziehen lassen.

From:

<https://g6r.de/dw/> - **g6r**

Permanent link:

<https://g6r.de/dw/rezpte:kimchi?rev=1492877262>

Last update: **2017-04-22 18:07**

