

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.
2. Ingwer und Knoblauch fein reiben und in eine Schüssel geben. Rettich putzen waschen, schälen und grob raspeln. Chilipaste, Chilipulver, Essig, Zucker, Fischsoße und Sesamöl zugeben und mischen
3. Gurke schälen, entkernen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.
4. 2 Liter Wasser kochen und über den Kohl gießen. 5 Minuten stehen lassen und abgießen. Die Kohlspalten mit klarem Wasser kurz abspülen und gut abtropfen lassen. Kohl mit Rettichmischung, Gurke und Frühlingszwiebeln mischen und in sterile Gläser füllen. Das Kimchi kann sofort serviert oder 2 Wochen kühl und dunkel gelagert werden.

From:

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

Permanent link:

<https://g6r.de/dw/rezpte:kimchi?rev=1492877784>

Last update: **2017-04-22 18:16**

