

Rezept

# Kimchi, eingelegter Chinakohl

Ein Rezept von Kimchi, eingelegter Chinakohl, am 19.04.2024

## Zutaten

|   |   |
|---|---|
| 1,5 kg Chinakohl                          | <b>1</b> koreanischer Rettich, ca. 300 g (ersatzweise einheimischer weißer Rettich) |
| <b>60 g</b> Salz                          | <b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln   |
| <b>3</b> Knoblauchzehen                   | <b>1 Stück</b> frische Ingwerwurzel (ca. 10g)                                       |
| <b>2</b> frische rote Chilischoten        | <b>2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver   |
| <b>2 EL</b> Fischsauce aus dem Asienladen | <b>1 TL</b> Zucker  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 GROSSEN TONTOPF ODER FÜR 3 GLÄSER À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Vom Chinakohl den Strunkansatz und die äußeren Blätter abschneiden. Den Kohl längs halbieren, kalt abspülen und das Wasser abschütteln. Jede Hälfte vierteln, sodass lange Streifen entstehen. Diese in breite Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Den Rettich schälen, vierteln und in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Mit dem Chinakohl vermischen. Das Salz darüberstreuen und untermischen. Alles in der Schüssel fest zusammenpressen und mit einem Teller beschweren. 200 ml kaltes Wasser darübergießen. Das Gemüse mit einem Tuch oder Deckel bedecken und über Nacht stehen lassen.
3. Die Lake in eine Schüssel abgießen und aufbewahren. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und klein würfeln. Die Chilischoten waschen, halbieren, Stiele und Kerne entfernen und die Schotenhälften längs in Streifen schneiden.
4. Die vorbereiteten Zutaten mit der Chinakohl-Rettich-Mischung und dem Paprikapulver mischen, in einen Steinzeugtopf füllen und festdrücken.
5. Fischsauce und Zucker unter die Lake rühren und so viel über das Gemüse gießen, bis es davon bedeckt ist. Das Gemüse mit einem Teller beschweren. Den Topf mit Folie dicht verschließen.
6. Das Gemüse 3-4 Tage bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach ist das Gemüse fertig und kann probiert werden. Kühl aufbewahrt hält sich Kimchi 4-5 Wochen. Wenn sich an der Oberfläche eine weißliche Schicht bildet, diese abnehmen und 2 Schnapsgläser kaltes Wasser aufgießen.