Rezept

Koreanisches Kraut – Kimchi

Ein Rezept von Koreanisches Kraut – Kimchi, am 28.04.2024

Zutaten

	2-3 feste Chinakohlköpfe (ca. 3 kg)
1 EL	Reismehl
125 ml	Fischsauce (nur aus Salz und Anchovis)
	5-10 scharfe Chilischoten (nach Belieben mehr)
	4-5 Knoblauchzehen
215 g	Meersalz ohne Zusätze
500 g	Rettich
2 EL	Paprikapulver
	4-5 Frühlingszwiebeln
80 g	Ingwerwurzel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gärtopf mit 7 1/2 l Inhalt: | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Chinakohl putzen und den Strunk unten abschneiden. Den Chinakohl der längs vierteln, dabei mit dem Messer nur unten einschneiden und der Rest mit den Händen auseinander reißen. (Wenn man den Kohl ganz mit dem Messer schneidet, entstehen zu viele kleine Blattreste, die später abfallen.)

2. 200 g Salz mit 1/2 l Wasser aufkochen lassen. Salzlösung mit 4 1/2 l Wasser mischen und in eine große Schüssel gießen. Kohlviertel in die Lake legen, mit den Beschwerungssteinen des Gärtopfes unter Wasser drücken und 16-18 Std. in der Lake entwässern.

3. 180 ml Wasser aufkochen lassen. Das Reismehl einrühren, 2-3 Min. kochen und abkühlen lassen. Kohlviertel vorsichtig aus der Lake nehmen (die Lake aufbewahren), in kaltem Wasser waschen und auf einem Gitter gut abtropfen lassen. Rettich schälen und grob raspeln, mit 1 EL Salz mischen.

4. In einer großen Schüssel die Gewürzpaste vorbereiten: Die kalte Mehlsauce mit Fischsauce und Paprika mischen. Chilis und Frühlingszwiebeln waschen. Zwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Chilis grob zerkleinern, sehr scharfe entkernen. Knoblauch und Ingwer schälen, Knoblauch mit den Chilis im Mörser zerstoßen oder mit einem großen Messer fein hacken. Ingwer reiben. Alle Gewürze und den Rettich in die Sauce rühren.

5. Diese Gewürzmischung sorgfältig zwischen die einzelnen Blätter des Chinakohls verteilen. Jedes Viertel mit seinen beiden äußeren Blättern eng umwickeln, dabei die Spitzen nach innen schlagen. Kohlstücke mit den Spitzen nach oben eng nebeneinander in den Gärtopf schichten. Mit Salzlake auffüllen, so dass der Kohl vollständig bedeckt ist, mit den Steinen beschweren.

6. Die Wasserrinne füllen, den Topf zudecken und bei Zimmertemperatur (20°) 2-3 Tage stehen lassen, bis die Gärung in Gang kommt. Danach den Kohl 2-3 Wochen im kühlen Keller ausreifen lassen. Der Geschmack ist nun am besten, ab jetzt sollte die weitere Reifung möglichst verlangsamt werden – gut geht das im Winter an einem kalten, aber frostfreien Platz (in Korea werden die Töpfe manchmal in der ganzjährig kühlen Erde eingegraben). Sie können Kimchi auch im Sommer machen, sollten es dann aber innerhalb von 2 Monaten verbrauchen.