

Rezept

Bagels mit Kimchi und Käse

Ein Rezept von Bagels mit Kimchi und Käse, am 26.04.2024

Zutaten

Für 300 g Kimchi:

200 g Chinakohl	20 g Salz
50 g weißer Rettich	2 Frühlingszwiebeln
1 Stück Ingwer (1 cm)	2 Knoblauchzehen
1 TL Fischsauce (aus dem Asienladen)	20 g eingelegte Shrimps (aus dem Asienladen, nach Belieben)
1 EL koreanische Chiliflocken (Gochugaru, ersatzweise andere Chiliflocken)	1 TL Zucker

Für die Stullen:

3 EL Kimchi	1 EL Mayonnaise (gekauft oder selbst gemacht)
2 Bagels (gekauft oder selbst gebacken)	150 g Bergkäse
1 Dattel (entsteint)	1 Tomate

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Bagels | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 28 g F, 30 g EW, 50 g KH

Zubereitung

Kimchi zubereiten:

1. Den Kohl waschen, in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Salz und 1 l Wasser verrühren und darübergießen. Den Kohl mit einem Teller abdecken, mit einem Gewicht (z. B. Konservendose) beschweren und mindestens 12 Std. bei Raumtemperatur ziehen lassen.
2. Den Rettich schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und würfeln. Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Fischsauce und Shrimps im Blitzhacker fein pürieren. Die Masse mit Rettich, Chiliflocken und Zucker in einer Schüssel mischen.
3. Den Kohl mehrmals kalt abspülen und ausdrücken. Dann mit der Würzpaste verkneten und dicht in das Glas schichten. Mit einem mit Wasser gefüllten Gefrierbeutel beschweren, sodass das Kimchi ganz mit der Würzflüssigkeit bedeckt ist. Bei Raumtemperatur ca. 48 Std. ruhen lassen. Danach Beutel entfernen, Glas verschließen und das Kimchi noch 1 Woche im Kühlschrank reifen lassen.

Stullen bauen:

4. Das Kimchi in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Die Mayonnaise mit der Kimchi-Lake verrühren.

5. Die Bagels waagrecht halbieren. Den Käse in dicke Scheiben schneiden, auf die Bagelhälften legen und schmelzen lassen (z. B. im Kontaktgrill).

6. Inzwischen die Dattel fein würfeln. Die Tomate waschen, den Stielansatz entfernen und die Frucht in Scheiben schneiden.

7. Die Dattelwürfel auf den unteren Bagelhälften verteilen. Das abgetropfte Kimchi und die Tomatenscheiben daraufschichten. Mit der Mayonnaise beträufeln und mit den oberen Bagelhälften abdecken. Die Stullen sofort servieren.