

Rezept

Kimchi

Ein Rezept von Kimchi, am 04.10.2023

Zutaten

1 EL geschälte Sesamsamen	1 kleiner Chinakohl
1 Stück Rettich (etwa 150 g)	1 EL feines Meersalz
2-3 Knoblauchzehen	1 Stück Ingwer (3-4 cm)
50 ml Reisessig	1-2 EL koreanisches Chilipulver (aus dem Asienladen)
1-2 TL Roh-Rohrzucker (z. B. Muscovado)	3-4 Frühlingszwiebeln
1-2 TL Fischsauce (wer mag)	Twist-off-Gläser (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa ½ l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Sesam ohne Fett bei mittlerer Hitze in der Pfanne hellbraun anrösten, in eine große Schüssel umfüllen und zur Seite stellen.
2. Die äußeren Blätter des Chinakohls entfernen, dann den Kohl der Länge nach vierteln und den Strunk entfernen. Die Kohlviertel in 5 cm breite Streifen schneiden (es sollten 500 g sein) und in ein großes Sieb geben. Den Rettich schälen, grob raspeln (es sollten 100 g sein) und zum Kohl geben. Beides mit dem Salz vermengen und im Sieb 1 Stunde durchziehen und abtropfen lassen.
3. Den Knoblauch und den Ingwer schälen, fein reiben und zum Sesam geben. Essig, 1 EL Chilipulver und 1 TL Zucker ebenfalls dazugeben und alles zu einer Marinade vermischen. Frühlingszwiebeln waschen, die Wurzeln und dunkelgrünen Enden abschneiden, den Rest in fingerdicke Ringe schneiden, zur Marinade geben.
4. Den Kohl und Rettich im Sieb unter fließendem kaltem Wasser sorgfältig durchspülen (sonst schmeckt das Kimchi später zu salzig), dann mit den Händen gut ausdrücken, um möglichst viel Flüssigkeit zu entfernen. Kohl und Rettich zur Marinade geben und alles vermischen. Kimchi mit Zucker, Chili und eventuell Fischsauce abschmecken. Abgedeckt 1-3 Tage fermentieren und Flüssigkeit ziehen lassen.
5. Dann das Kimchi dicht in die Gläser schichten, gut verschließen und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.