

Rezept

One-Day-Kimchi selber machen

Ein Rezept von One-Day-Kimchi selber machen, am 23.04.2024

Zutaten

Das braucht's für 1 Glas (1 ½ l):

1 Chinakohl (ca. 600 g)	125 g grobes Meersalz
1 kleine Zwiebel	5 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (ca. 3 cm)	½ Apfel
150 ml kalte Gemüsebrühe	4 EL Tamari (glutenfreie Sojasauce)
1 EL Zucker	60 g Gochugaru (koreanisches Chilipulver, Asialaden)
Salz	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Vom Chinakohl das Strunkende abschneiden. Die Blätter ablösen, waschen und abtropfen lassen. Dann die Blätter quer in ca. 5 cm breite Stücke schneiden, dabei große Blätter zuerst längs durch die Blattrippe halbieren. 1 l Wasser mit dem Meersalz in einem großen Topf unter Rühren aufkochen, bis sich das Salz gelöst hat.
2. Topf vom Herd nehmen, den Chinakohl sofort ins Salzwasser geben und 10 Min. darin ziehen lassen. Dann die Kohlstücke gut im Salzwasser wenden und weitere 10 Min. ziehen lassen, bis sie weich sind. Anschließend den Kohl in ein Sieb abgießen und im Waschbecken in kaltem Wasser gründlich wässern, dabei eventuell das Wasser einmal wechseln. In einem Sieb gut abtropfen lassen oder trocken tupfen.
3. Zwischendurch Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und grob würfeln. Alles mit der Brühe in die Küchenmaschine geben und fein pürieren. Die Paste in eine Schüssel füllen und Tamari, Zucker und so viel Chilipulver unterrühren, dass die Schärfe dem eigenen Geschmack entspricht.
4. Chinakohl gründlich mit der Chilipaste vermengen, die Paste dabei richtig in den Kohl »einmassieren«. Dann eventuell mit Chilipulver, Salz, Zucker und / oder Sojasauce abschmecken. Das Kimchi optimalerweise noch einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen, man kann es aber auch gleich essen. Es hält sich gut 1 Woche im Kühlschrank (am besten in einem verschließbaren Bügelglas).