

Rezept

Veganer fermentierter Wirsing »Kimchi Style«

Ein Rezept von Veganer fermentierter Wirsing »Kimchi Style«, am 20.04.2024

Zutaten

1,2 kg Wirsing	60 g Salz
3 Lorbeerblätter	3 Wacholderbeeren
1 walnussgroßes Stück Ingwer	4 Frühlingszwiebeln
1/2 TL Chiliflocken (ersatzweise Chilipulver)	3 TL rosascharfes Paprikapulver
6 EL Reisessig (ersatzweise Weißweinessig)	6 EL Reissirup (ersatzweise Agavendicksaft)
4 EL Tamari-Sojasauce Soja- oder Shoyusauce)	1 Einmachglas (ca. 2 l Inhalt, sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 30 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Wirsing putzen, ein großes Blatt ablösen und beiseitelegen. Den Wirsing sechsteln, dann ohne Strunk in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel 750 ml heißes Wasser mit dem Salz vermischen.
2. Die Hälfte der Wirsingstücke, 2 Lorbeerblätter und die Wacholderbeeren in das Glas schichten, die Hälfte des Salzwassers darübergeben. Den restlichen Wirsing sowie das dritte Lorbeerblatt ebenfalls in das Glas schichten. Mit dem übrigen Salzwasser begießen, alles mit einem Löffel herunterdrücken und das zurückbehaltene Wirsingblatt als Abschluss obenauf legen. Wenn nötig, etwas Wasser nachgießen, der Wirsing sollte komplett bedeckt sein. Zum Fermentieren das Glas 4 - 5 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen. Einmal täglich den Deckel des Glases kurz öffnen.
3. Nach Ende der Fermentierzeit das Salzwasser abgießen, Wacholder und Lorbeer entfernen und den Wirsing in eine große Schüssel geben.
4. Für das Kimchi den Ingwer schälen und fein reiben oder fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen und in ca. 1/2 cm breite Ringe schneiden. Ingwer, Frühlingszwiebeln, Chiliflocken, Paprikapulver, Reisessig, Reissirup sowie Tamarisauce mischen und über den Wirsing gießen. Mit den Händen gut vermischen und alles zurück in das Glas füllen. 500 - 600 ml Wasser angießen, bis der Wirsing komplett bedeckt ist.
5. Der Kimchi-Wirsing könnte sofort gegessen werden, doch er wird immer würziger und besser, wenn man ihn noch einige Tage ziehen lässt. Kimchi entweder pur genießen oder als Vorspeise oder Beilage zu asiatischen Gerichten servieren.