

Kimchi

- Chinakohl ca. 1kg
- 2l Wasser + 120g Salz ('Ursalz' ohne Jod und ohne Rieselhilfe)

Würzpaste:

- 1 Zwiebel klein
- 3+ Knoblauch Zehen
- Ingwer dicker Daumen

Reispaste:

- 250ml Wasser
- 2 EL gestrichen Reismehl (Reis könnte auch in der Kaffeemühle sehr fein gemahlen werden, muss aber gesiebt sein).
- 1 EL Rohrzucker (raffinierter Zucker geht auch)

- 250g Rettich
- 1 Karotte
- 2 Frühlingszwiebeln
- Lauch - nur innere Blätter ca. 8cm Stück längs geschnitten. Lauch ist optional. Wenn nicht, dann mehr Frühlingszwiebeln.
- 2 EL Fischsoße
- 3 EL Gochugaru (Koreanische Chili Flocken - 500g ca. 10€. Unbedingt verwenden, da perfekte Schärfe und rauchiger Geschmack)

Chinakohl unten einschneiden, nach oben auseinander reißen. Vierteln (bei Bedarf achteln) und Strunk entfernen. In Mundgerechte Stücke schneiden. Den Chinakohl 6 Stunden in der Salzlake (2l kaltes Wasser + 120g Salz) entwässern lassen. Danach 2-3 mal mit kaltem Wasser ausspülen. Er sollte sehr würzig aber nicht versalzen schmecken. Im Sieb schleudern.

Während der Kohl entwässert die Reispaste kochen, damit sie bis zur Verwendung abkühlen kann. Reismehl ins kalte Wasser einrühren und zum Kochen bringen. Leise 3-5 Minuten köcheln, bis die Paste glasig wird. Rohrzucker zugeben und weitere 3 Minuten köcheln. Die Konsistenz sollte wie Kleister sein.

Für die Würzpaste Knoblauch, Zwiebel und Ingwer klein schneiden und mit dem Zauberstab oder Mixer pürieren.

Rettich, Lauch und Karotte in Julienne schneiden, Frühlingszwiebeln in feine Ringe.

Die Reispaste nach Erkalten mit Gochugaru und Fischsoße vermischen. Danach Gemüse und Chinakohl zugeben und gründlich vermengen.

Die fertige Mischung passt etwa in ein 1.8 Liter Einmachglas (Weck-Glas oder Schraubverschluss Glas). Es muss Druck aus den Gläsern entweichen können! Beim Füllen der Gläser unbedingt vermeiden, dass Luftblasen eingeschlossen werden. Wenn möglich mit einem Gewicht beschweren - wie bei allen Fermenten. Jetzt 2 Tage bei Zimmertemperatur ohne direkte Sonne geschlossen fermentieren lassen (es darf kein Sauerstoff von außen ins Glas kommen), danach probieren. Wenn es schon säuerlich genug ist, ab jetzt im Kühlschrank lagern. Sonst noch 1-2 weitere Tage draußen weiter säuern lassen. Im Kühlschrank ist es mehrere Monate haltbar - so lange 'hält' es aber eh nicht ;)