

KIMCHI

MIT FRÜHLINGSGEMÜSE



0,5 kg Chinakohl, gewaschen und geviertelt

1 TL Zucker

2 TL Salz

300 ml Wasser

Marinade:

20 g (helle) Sojasauce

40 g Fischsauce

10 g Zucker

2 TL Chiliflocken

1 TL Ingwer, gehackt

1 kleine Knoblauchzehe, gehackt

20 g Agavendicksaft

Gemüse:

50 g Rettich, in dünne Scheiben geschnitten

50 g Karotten, in dünne Scheiben geschnitten

1 Junglauch, fein geschnitten



Zubereitung:

Den Chinakohl der Länge nach vierteln und unter fließendem Wasser waschen. Den Zucker und das Salz im Wasser auflösen und die Chinakohl-Viertel darin einlegen. Mit einem Wasser gefüllten Behälter beschweren und für rund 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach der Hälfte der Zeit den Chinakohl wenden, damit die Salzlake alle Stellen erreicht.

Währenddessen die Marinade anrühren. Dazu Sojasauce, Fischsauce, Agavendicksaft und Zucker sowie Chiliflocken, gehackten Ingwer und Knoblauch in eine Schüssel geben. Rettich und Karotte schälen und in feine Scheiben schneiden, den Junglauch ebenso. Anschließend das Gemüse zur Marinade geben. Nach 6 Stunden den Kohl aus dem Kühlschrank holen, aus dem Wasser nehmen und kräftig ausdrücken. Den Chinakohl nun grob schneiden und mit dem marinierten Gemüse vermischen.

Das rohe Kimchi in ein großes Einmachglas (750 ml) bis unter den Rand füllen und die übrig gebliebene Marinade mit ins Glas leeren. Luftdicht verschließen und das Glas in den Kühlschrank stellen, wo das Kimchi mindestens einen Tag fermentieren soll. Tipp: Beim Einfüllen in das Glas keine weitere Flüssigkeit beimengen! Durch den einsetzenden Fermentierungsprozess verliert das Gemüse Wasser und verflüssigt das Kimchi.

Im Kühlschrank aufbewahrt, ist das Kimchi mindestens eine Woche lang haltbar. Umso länger das Gemüse in der Marinade fermentiert, desto intensiver wird der Geschmack. Kimchi wird in Korea traditionell als Vorspeise gegessen, passt aber auch ideal als Beilage zu Sushi oder gegrilltem Fleisch.