

Einfaches Kimchi-Rezept

Zutaten in Bio-Qualität

- 1 kleiner Chinakohl (ca. 500 Gramm)
- 100 g weisser Rettich, Radisli oder anders Rettich-Gewächs
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Rüebli
- 5 g frischen Chili
- 10 g frischer Ingwer
- 1 Apfel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 El Sojasauce
- 15 g Salz
- Wasser
- Je nach Grösse 1-2 sterilisierte Weck oder andere Einmachgläser



Und so wird's gemacht

1. Chinakohl und Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden
2. Rüebli und Rettich fein raffeln
3. Das geschnittene Gemüse in eine Schüssel geben und das Salz dazugeben
4. Alles gut mit den Händen verkneten, bis so viel Saft in der Schüssel ist, dass das Gemüse damit fast bedeckt ist.
5. Chili entkernen, Inger, Apfel und Knoblauch klein schneiden und zusammen mit der Sojasauce und 100 ml Wasser in einem Mixer zu einer Sauce pürieren
6. Die Sauce über das Gemüse geben und gut mischen
7. Das Gemüse in die vorher sterilisierten Einmachgläser verteilen und gut andrücken. Es sollte ca. 3 cm Platz nach oben sein (damit das Kimchi beim Fermentieren nicht oben rausdrückt) und komplett mit Wasser bedeckt sein.
8. Die Gläser luftdicht verschliessen und für 7 Tage bei Raumtemperatur stehen lassen.
9. Danach Kimchi 2 Wochen in den Kühlschrank stellen.
10. Nach 2 Wochen ist das Kimchi und hält sich im Kühlschrank über mehrere Monate.