



R e z e p t

Kimchi

Eine Kimchi-Spielart für die Herbst- und Wintermonate mit Quitte und schwarzem Rettich. Im Frühjahr lassen sich Quitte und Rettich durch Rhabarber und Radieschen ersetzen.

Gemüse

650 g Chinakohl
60 g Salz
1 Quitte
60 g schwarzer Rettich

Marinade

200 ml Wasser
1 EL Reismehl
2 Knoblauchzehen
10 g Ingwer
100 g Apfel
40 g Gochugaru
2 TL Salz
2 EL Shoyu

Gemüse und Marinade vorbereiten

- Chinakohl vierteln und den Strunk entfernen. Kohlviertel in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Salz vermengen und etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen (oder über Nacht im Kühlschrank).
- Quitte und Rettich schälen und in feine Stifte schneiden.
- Marinade vorbereiten: Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Sobald es kocht, den Topf vom Herd nehmen, das Reismehl mit einem Schneebesen einrühren. Reispaste zum Abkühlen beiseitestellen.
- Knoblauch und Ingwer schälen, in kleine Stücke schneiden. Apfel entkernen, in kleine Stücke schneiden.
- Abgekühlte Reispaste, Gochugaru, Knoblauch, Ingwer, Apfel, Salz und Shoyu mit einem Mixer glatt pürieren und die Marinade beiseitestellen.

Kimchi ansetzen

- Das Salz vom eingeweichten Chinakohl waschen und den Kohl gut abtropfen lassen. Ggfs. von Hand etwas ausdrücken, um nicht zu viel Wasser im späteren Kimchi zu haben.
- Chinakohl, Quitte und schwarzen Rettich in eine große Schüssel geben und mit der Marinade gut vermischen. Hier am besten mit Gummihandschuhen arbeiten.
- Ein ausreichend großes steriles Drahtbügelglas bereitstellen: Das Glas soll später zu $\frac{3}{4}$ mit Kimchi gefüllt sein.
- Die Kimchi-Mischung in das saubere Drahtbügelglas schichten. Die restliche Marinade aus der Schüssel kratzen und ganz oben auf das Kimchi geben, so dass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Die Mischung beschweren, das Glas gut verschließen.
- Etwa 7 Tage bei Raumtemperatur an einem lichtgeschützten Ort fermentieren lassen.
- Anschließend weitere 7 Tage im Kühlschrank reifen lassen.