

Hier und heute



Kimchi

Kimchi ist eine würzige, fermentierte Köstlichkeit aus Chinakohl, Rettich und einer scharfen Paste! Köchin Julia Floß zeigt, wie es geht.

Kimchi

von Julia Floß für circa 8 Portionen

Zutaten

- 1 Kopf Chinakohl (circa 1,5 kg)

- 40 g Meersalz

für die Reis-Paste:

- 160 ml Wasser

- 2 EL Reismehl

- 2 EL Zucker

für das Gemüse:

- 200 g weißer Rettich (z.B. Daikon)

- 1 Karotte

- 2 Frühlingszwiebeln

für die Kimchi-Paste:

- 1 Zwiebel

- 6 große Knoblauchzehen

- 3 cm Ingwer

- 2 EL Fischsauce (alternativ 2 EL Sojasauce)

- 50 g Chiliflocken (mild bis medium scharf)

- ½ Apfel oder Birne (gerne süße Sorten)

Zubereitung

Den Chinakohl in mundgerechte Stücke schneiden und in einem Sieb gründlich waschen. Gut abtropfen lassen und in einer großen Schüssel sorgfältig mit Salz vermischen. Den Kohl mindestens 30 Minuten (bis zu 2 Stunden) stehen lassen.

Währenddessen in einem kleinen Topf Wasser und Reismehl verrühren, aufkochen und unter Rühren köcheln lassen, bis die Mischung eindickt. Den Zucker unterrühren, beiseitestellen und abkühlen lassen.

Rettich und Karotte schälen und entweder raspeln oder in feine Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Für die Würzpaste Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen. Alles zusammen mit den übrigen Zutaten und der Reispaste in einen Mixer geben und zu einer feinen Paste mixen.

Den Chinakohl gründlich abspülen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Chinakohl zurück in die Schüssel geben und mit dem Gemüse und der Paste sorgfältig vermischen.

Hierbei unbedingt Handschuhe tragen. Den Kimchi anschließend in saubere Einmachgläser füllen und fest an den Boden drücken, sodass möglichst keine Luft zwischen den Lagen ist.

Kimchi entweder sofort servieren oder für 2-3 Tage bei Zimmertemperatur luftdicht verschlossen fermentieren lassen. Danach in den Kühlschrank stellen. Dort ist er mindestens 2 Monate haltbar.