GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 278

Koreanisches Kimchi

30 Minuten | 5 Minuten | 2.5 Stunden

Zutaten für 8 Personen

800 g Kohl, China-, Weiß- oder Spitzkohl, Wirsing
6-8 Radieschen, sehr fein gehackt
1 Karotte, fein geraspelt
2 Frühlingszwiebeln, feine Streifen
20 g Meersalz

Für die Reispaste

80 ml kalte Gemüsebrühe
2 EL Reismehl
2 EL Rohrohrzucker

Für die Marinade

20 ml Sojasauce
1 EL Bio Gochugaru
1 Nashi Birne, ersatzweise 1 Apfel oder 1 Birne, gerieben
1 kleine Zwiebel, gehackt
3 cm Ingwer, gerieben
3 Knoblauchzehen, gehackt

Rezept

Den Kohl teilen, vierteln und in mundgerechte Stücke schneiden. In ein Küchensieb geben und gründlich unter fließendem kaltem Wasser auswaschen, abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben. Mit dem Salz vermengen und für 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis der Kohl weich wird.
Für die Reispaste in einem kleinen Topf die kalte Gemüsebrühe und das Reismehl mit einem Schneebesen verquirlen. Das Gemisch aufkochen und so lange unter Rühren köcheln, bis es eindickt. Den Rohrohrzucker einrühren, bis er sich auflöst. Anschließend beiseite stellen und abkühlen lassen.
Für die Marinade Ingwer, Zwiebel und Knoblauch mit der Nashi Birne (bzw. Apfel oder Birne), Gochujang-Paste, Sojasauce und der Reispaste in einen Mixer geben und alles glatt pürieren.
Den weichen Kohl unter fließendem Wasser abspülen und in einer Salatschleuder entwässern, anschließend zurück in die Schüssel geben. Radieschen, Karotten und Frühlingszwiebeln samt der Marinade hinzufügen und alles gut mit den Händen vermengen. Das Kimchi in sterilisierte Einmachgläser füllen und fest an den Boden drücken, sodass es ohne Luft verpackt ist (ggf. mit etwas Salzwasser auffüllen, da das Gemüse mit ausreichend Flüssigkeit bedeckt sein muss).
Das Kimchi entweder sofort servieren oder für 2-3 Tage bei Zimmertemperatur luftdicht verschlossen fermentieren lassen. Danach in den Kühlschrank stellen. Dort ist es mindestens 2 Monate haltbar.