

> Kimchi aus Chinakohl <

Zutaten für ca. 3,5kg Kimchi:

- ca. 2,7kg Chinakohl
- ca. 200g Tafelsalz
- 3 Essl. Klebreismehl
- 2 Essl. Zucker
- 10-20 Knoblauchzehen(je nach Größe), fein hacken
- 1 Essl. Inger geschält, fein hacken
- ca. 120ml Fischsauce
- ca. 200g koreanischen Pfeffer grob(Chiliflocken)
- ca. 300g Rettich, in 4cm lange Stifte schneiden
- 1 Möhre, in 4cm lange Stifte schneiden
- 1 Bund Lauchzwiebeln, klein hacken
- ca. 100g Schnittknoblauch, klein hacken
- 1 Gemüsezwiebel, klein hacken

Zubereitung:

1. Den Chinakohl längs teilen und in Wasser tauchen, damit das Salz an den Blättern besser haften bleibt, welches zwischen den Blättern verteilt wird. Den gesalzenen Kohl in eine Schüssel geben und von Zeit zu Zeit wenden. Dem Kohl zur Fermentierung etwas Zeit geben – min. 1,5Std.
2. Das Klebreismehl mit ca. 600ml Wasser in einem Topf ca. 10Min. unter rühren kochen. Danach den Zucker zugeben unter rühren einige Minuten weiter kochen. Dann den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Den Chinakohl auswaschen und nochmals längs teilen – gut abtropfen lassen.
4. Zubereitung der Kimchipaste – den Reisbrei mit den anderen Zutaten(Knoblauch, Ingwer, Zwiebel, Fischsauce, Chiliflocken, Rettich, Karotte, Lauchzwiebel und Schnittknoblauch) gut vermischen.
5. Die fertige Kimchipaste wird nun gleichmäßig zwischen den Kohlblättern verteilt. Anschließend in ein luftdichtes Gefäß geben und bei Zimmertemperatur ca. 2x Tage reifen lassen(bis sich Bläschen bilden), danach zur Aufbewahrung in den Kühlschrank geben.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Ihnen

Dynastie Tang