

Kim Chi

Kategorien: Einmachen, Gemüse, Land, Korea

Zutaten für: 1 Rezept

2	Köpfe	Chinakohl
		Salz
70	Gramm	Fein gem. rotes Chilipulver
		Frischer Ingwer (6 cm)
4		Knoblauchzehen
1/2		Rettich, in feine Streifen
		Geschnitten
3		Frühlingszwiebeln, grob
		Geschnitten
3	Essl.	Fischsauce
1	Prise	Zucker

Anleitung:

Den Chinakohl in 2 oder 4 Teile schneiden. Die Teile kurz in kochendes Salzwasser tauchen, dann den Chinakohl in einen Topf schichten, mit Salz bestreuen und mit einem Stein beschwert 8 Stunden ruhenlassen. Nach dieser Zeit ist der Chinakohl weich geworden. Nun das Salz von dem Kohl abwaschen, dabei das Wasser gut abtropfen lassen. Für die Füllung das Chilipulver mit dem Ingwer und den Knoblauchzehen zerdrücken und mit dem Rettich, den Frühlingszwiebeln, der Fischsauce und dem Zucker gut vermischen. Die Füllung zwischen die einzelnen Kohlblätter schichten, dabei etwas in die Blätter einreiben. Den so behandelten Chinakohl wieder in den Topf legen und mit 2 gesalzenen Kohlblättern bedecken. Den Topf verschließen und bei 15 bis 20 Grad zwei bis drei Tage durchziehen lassen. Zum Servieren das "Kim Chi" in mundgerechte Stücke zerteilen. Das Gericht kann im Kühlschrank ca. 3 Wochen aufbewahrt werden.