



Chinakohl Kimchi (Paechu)

Zutaten für 4 Personen

800 g Chinakohl
2 – 3 EL Meersalz

Marinade:

2 Frühlingszwiebeln komplett fein geschnitten
80 g Rettich geraspelt
1 gestrichener EL gepresster Knoblauch
1 gestrichener EL Ingwer fein gerieben
3 EL Austernsauce/Fischsauce
½ EL Zucker
Salz nach Bedarf
40 g Chilipulver (Gochugaru) mild
1 EL gerösteten Sesam

4 EL Sesamöl (über das fertige Gericht geben – nicht in die Marinade)

Chinakohl halbieren, unter warmem Wasser gut von innen abbrausen. Den Kohl mit Meersalz zwischen den einzelnen Blättern salzen und mit der Schnittfläche nach oben in ein doppelt so hohes Gefäß legen, überständig mit Wasser begießen, einen passenden Teller darauflegen, das Ganze beschweren, so dass der Kohl komplett unter Wasser ist, ca. 20 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, Kohl herausnehmen und abwaschen, etwas davon probieren, wenn zu salzig, leicht Wässern und dann dezent ausdrücken.

Alle Zutaten der Marinade gut miteinander vermischen und den Kohl zwischen den Blättern bestreichen und eindrehen, in ein gut verschließbares Gefäß geben, dann erneut 20-24 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, danach in den Kühlschrank stellen, nach 4-6 Tagen ist die Fermentierung abgeschlossen, das Kimchi steht zur Verfügung bereit.

Auf Tellern angerichtet mit Sesamöl beträufeln.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten (ohne Fermentierzeit und Einweichzeit)

Dieses Gericht ist pescetarisch