



Chinakohl Kimchi

Zutaten (für vier Personen)

500 g Chinakohl
2 – 3 EL Meersalz fein

Marinade:

2 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
80 g Rettich raspelt
1 gestrichener EL gepresster Knoblauch
1 gestrichener EL Ingwer
3 EL Austernsauce
½ EL Zucker
½ TL Salz
40 g Chilipaste (Gochujang)

Zubereitung (circa 45 Minuten - ohne Ruhezeiten)

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. Dann so mit Wasser begießen, dass der Kohl bedeckt ist. Einen passenden Teller darauf legen und das Ganze beschweren. Der Kohl muss komplett unter Wasser sein. Das Ganze rund 20 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Den Kohl anschließend herausnehmen, abwaschen und etwas davon probieren. Wenn er zu salzig ist, nochmal leicht wässern und dann vorsichtig ausdrücken.

Alle Zutaten der Marinade miteinander mischen und den Kohl zwischen den Blättern damit bestreichen und eindrehen. In ein gut verschließbares Gefäß geben, dann erneut 20 bis 24 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, danach in den Kühlschrank stellen.

Nach 8 bis 10 Tagen ist die Fermentierung abgeschlossen und das Kimchi kann verzehrt werden.