Kimchi

Zutaten für etwa 2-3 Gläser à 500 ml:

ca. 1 kg	Chinakohl
40 g	Salz
½ L	Wasser
30 g	Reismehl
300 g	Wasser
1 El	Zucker
150 g	Karotten
150 g	weißen Rettich oder Radieschen
2	mittelgroße Birnen oder Äpfel
15 g	Ingwer
1 bis 3	Knoblauchzehen
1	mittelgroße Zwiebel
½ bis 1 El	Paprikapulver
½ bis 1 El	rote Chilipaste z.B. Gochujang-Paste
1 bis 2 El	Fischsauce (Ersatz: Sojasauce)
2	Lauchzwiebeln
Salz	

Zubereitung:

1. Chinakohl der Länge nach vierteln, in schmale Streifen schneiden und in einen großen Topf geben.
   Salz in ½ L Wasser auflösen, über den Chinakohl gießen und etwas beschweren, sodass dieser vom Salzwasser bedeckt ist. Das Ganze mindestens 2 Stunden ziehen lassen.
2. Reismehl mit dem Wasser verrühren und in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen,
   In einer großen Schüssel mit dem den Zucker verrühren, abkühlen lassen.
3. Karotten, Rettich und Birnen schälen und grob raspeln.
   Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein raspeln.
   Alles zusammen mit Paprikapulver, mit der Chilipaste und der Fischsauce in die Schüssel mit der Reismehlpaste geben, vermischen.
4. Chinakohl aus dem Salzwasser nehmen und anschließend mit den Händen gut „trocken" ausdrücken.
5. Lauchzwiebeln in feine Scheiben schneiden - unter die Marinade rühren.
   Mit Salz würzen.

6. Den gut ausgedrückten Chinakohl gründlich mit der roten Paste vermischen.
   Fest in einen verschließbaren Behälter (z.B. Fermentier- oder Weckgläser) schichten und leicht andrücken
   und „stampfen".
   Mit einem zurechtgeschnitten Stück Backpapier abdecken.
   Mit sog. Gärgewichten beschweren, damit der Kohl mit Lake bedeckt ist und nicht an die Oberfläche treten kann.
   Das Gemüse sollte am Ende in den Gläsern mit der flüssigen Würzpaste bedeckt sein - ggf. etwas Salzwasser nachgießen.
7. Verschließen – bei der Verwendung von Fermentiergläsern das Ventil einsetzen.
   Ansonsten täglich entlüften! Das bedeutet den Deckel etwas aufmachen und die Gläser etwas entlüften assen.
   An einen warmen (ca. 20 °C) stellen.
   Wenn das Kimchi zu gären beginnt (dauert oft nicht länger als 1 bis 2 Tage), in den Kühlschrank stellen.
   Nach 8 bis 10 Tagen ist das Kimchi gut durchgezogen.

Chinakohl lässt sich mit vielen Gemüsesorten austauschen – z.B. Spitzkraut, Weißkraut, Rotkraut, Mangold, Gurken ...