

Kimchi aus Rettich

Mit diesem exotischen Rezept kann man seine Lieben überraschen. Das Kimchi aus Rettich ist eine traditionelle Spezialität der koreanischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 36,0 h

Gesamtzeit: 36,5 h



Zutaten

2 Stk.	Rettich
60 g	Meersalz
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Knolle	Ingwer
1 Stk.	Lauchzwiebel
0.5 Tassen	Chilipulver
1 EL	Zucker
1 EL	Garnelensauce
60 g	Reismehl (süßes)

Zubereitung

1. Für das **Kimchi aus Rettich** zuerst den Rettich in gleichmäßige Würfel schneiden. Anschließend die Rettichstücke salzen und gut durchziehen lassen. Danach in kaltem

Wasser das Reismehls aufkochen. Dabei sollte die Hitze zuerst sehr stark sein, dann die Hitze reduzieren und das Reismehl dann für weitere 5 Minuten unter Rühren weiter köcheln lassen.

2. Die fertige Masse zur Seite stellen und abkühlen lassen. Je nach Geschmack kann das Reismehl auch durch Mehl ersetzt werden. Jetzt Ingwer, Lauchzwiebel und Knoblauch in feine Stückchen schneiden. Die abgekühlte Reismasse mit dem Chilipulver gut vermischen, dann Ingwer, Salz, etwas Zucker, Fischsoße und Knoblauch untermengen.
3. Nun den Rettich, danach die Lauchzwiebeln hinzufügen und das Ganze einen Tag bei Zimmertemperatur aufbewahren, dann im Kühlschrank weiter reifen lassen.

Tipp

Für das Kimchi aus Rettich sollten die Kohlblätter leicht salzig sein, so haben sie nach der Gärung einen leckeren säuerlichen Geschmack.