

Kimchi

In der koreanischen Küche kommt Kimchi täglich auf den Tisch. Es gibt unzählige Varianten, dieses Rezept wird mit Chinakohl und Chilischoten zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,3 h



Zutaten

1 Stk.	Chinakohl
140 g	Meersalz

Für die Marinade

250 ml	Wasser
1 EL	Reiswein
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Jungzwiebel
1 Stk.	Chilischote (rot)
1 Stk.	Chilischote (grün)
3 EL	Fischsauce
40 g	Paprikapulver
4 Stk.	Knoblauchzehen

Zubereitung

1. Für das **Kimchi** zuerst den Chinakohl in Teile zerteilen und über Nacht mit Meersalz gut durchziehen lassen.
2. Jetzt kommt die Marinade an die Reihe, hierfür das Reismehl mit dem Wasser aufkochen lassen und dann kühl stellen. Die Chilischoten, die Karotte sowie die Jungzwiebel in gleichmäßige, dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch ebenfalls fein zerhacken und alle Zutaten vermengen.

3. Nun das Salz aus dem Chinakohl auswaschen. Wenn der Chinakohl gut abgetropft ist, mit dem restlichen Salz und der Sauce vermischen, die Marinade ebenfalls in die Chinakohlblätter füllen. Das Ganze in mundgerechte Stücke zerteilen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Als Beilage zum Kimchi eignet sich Reis sehr gut.