Scharf eingelegter Chinakohl

Fester Bestandteil einer koreanischen Mahlzeit ist scharf eingelegter Chinakohl (Kimchi). Freunde der koreanischen Küche dürfen sich dieses Rezept deshalb nicht entgehen lassen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 120,0 h

Gesamtzeit: 120,4 h



Zutaten

1 Stk.	Chinakohl
150 g	Steinsalz
0.5 TL	Cayennepfeffer
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Ingwer (etwa 5 cm)
2 EL	Chilischoten
1 EL	Zucker
600 ml	Wasser (kaltes)

Zubereitung

1. Für den scharf eingelegten Chinakohl (Kimchi) zunächst den Chinakohl längs halbieren und ihn dann in mundgerechte Stücke schneiden. Waschen und trockenschleudern.

2. Eine Schüssel mit einer Lage Chinakohl auslegen und diese salzen. Darauf eine weitere Lage Chinakohl legen und diese wiederum mit Salz bestreuen. So fortfahren, bis die Schüssel komplett gefüllt ist, zuletzt eine Schicht Salz darüberstreuen.

3. Die Schüssel mit einem Teller (mit der Oberseite nach oben) bedecken und diesen mit einem schweren Gegenstand (z.B. Konservendose oder Stein) beschweren. Den Chinakohl so an einem kühlen, dunklen Ort 4-5 Tage durchziehen lassen.

4. Danach Gewicht und Teller entfernen und die Flüssigkeit abgießen. Den Chinakohl gründlich mit kaltem Wasser abbrausen, vorsichtig ausdrücken und abtropfen lassen. In der

Zwischenzeit Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden.

5. Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein hacken. Chilischoten waschen, entkernen und klein schneiden (alternativ: Chilipaste verwenden).

6. Chinakohl mit Pfeffer, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chili (oder Chilipaste) und Zucker vermengen und in Einmachgläser geben. Mit Wasser begießen und luftdicht verschließen. An einem kühlen Ort ca. 12 Stunden durchziehen lassen, dann servieren.

Tipp

Klassisch scharf eingelegter Chinakohl (Kimchi) wird traditionell zusammen mit Klebreis und Fleisch serviert.