

Kimchi klassisch

1 Chinakohl	2-3 EL Salz	4 Frühlingszwiebeln
3-4 cm großes Ingwerstück	4 Knoblauchzehen	1 Nori Algen Blatt
1 Möhre	1 EL Chilipulver	2 TL Paprikapulver
1/2 EL Agavendicksaft oder Reissirup	2 Lorbeerblätter	3 Wacholderbeeren

Außerdem:
Einmachgläser

Vor Beginn alle verwendeten Utensilien gut abwaschen, inklusive der Gläser. Das ist wichtig, damit keine Keime oder Fäulnisbakterien in das Kimchi gelangen.

Den Kohl in der Mitte teilen, den Strunk entfernen und den Kohl in 2-3 cm dicke Stücke schneiden.

Den Chinakohl mit dem Salz in eine Schüssel geben, ihn mit Salzwasser bedecken und für 2-4 Stunden weichen lassen; dabei wird dem Kohl Wasser entzogen.

Den Kohl aus der Salzlake nehmen und ihn mit frischem Wasser abspülen.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, die Möhre hobeln, den Ingwer mit einer Küchenreibe in dünne Streifen schneiden, den Knoblauch fein reiben und das Nori Blatt in kleine Stückchen schneiden. Alle Zutaten zu dem Kohl in eine Schüssel geben, die Gewürze gut in die Kohlblätter und in das Gemüse einmassieren.

Den Kohl nun in ein sauberes, steriles Glas und drücken.. Es darf keine Luftkammern zwischen den Schichten geben. Kohl- und Gemüsestücke müssen mit der obigen Salzlake bedeckt sein.

Das Glas nicht komplett verschließen (es muss Gas entweichen können).

Das Glas nun bei Zimmertemperatur für mindestens zwei Tage stehen lassen. Je länger das Kimchi bei Raumtemperatur fermentiert, desto intensiver wird der Geschmack. Im Kühlschrank hält sich das Kimchi bei verschlossenem Glas mehrere Wochen.

NN am 12. Dezember 2023