

Kimchi

Zutaten:

½ Chinakohl
2 EL Salz
2 Karotten geraspelt
1 Frühlingszwiebel
etwas Ingwer (nicht zu viel)
2 EL Sojasauce
1 TL Zucker
1 Schuss Zitronensaft
optional etwas Chili



Zubereitung:

Chinakohl in streifen schneiden, mit Salz vermengen und kneten und 1 Stunde ziehen lassen. Karotten raspeln, Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, Ingwer fein hacken und anschließend alles in einer Schüssel vermengen. Die Gewürzpaste nebenbei anrühren. Sojasauce, Zucker und Zitronensaft zusammengeben. Optional etwas Chili dazu.

Dann den Chinakohl mit kaltem Wasser abspülen und die Gemüsemischung und Würzmischung dazugeben und gründlich kneten.

Dann in ein Glas drücken, sodass die Gemüsemischung ganz mit Flüssigkeit bedeckt ist. Gegebenenfalls das Gemüse mit einem Stein oder einen Gewicht beschweren, dass es unten bleibt. Glas mit Gummidichtung verwenden, sodass Luft entweichen kann.

Jetzt 1-3 Tage bei Raumtemperatur stehen lassen. Nach dem Fermentationsprozess im Kühlschrank aufbewahren.