



Roter-Rettich-Kimchi

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Portionen):

1 Chinakohl/Weißkohl, 1 Bund Rettich rot, 2 Frühlingszwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 4 Karotten, 1 Chillischoten, etwas 2%ige Salzsole (z.B. aus Himalaya-Salz), 1 bisschen Paprikapulver Scharf

Zubereitung:

1. Die Salzsole ansetzen. Dazu in einem Gefäß Steinsalz und Wasser vermengen und warten, bis die Flüssigkeit mit Salz angereichert ist. Am besten über Nacht. Den Kohl in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel geben. Den Kohl dabei mit den Händen gut zerdrücken. Anschließend den Kohl komplett mit der Salzsole bedecken.
2. Mindestens 2 Stunden einweichen. Die Karotten in Streifen schneiden. Den Rettich in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebel in feine Scheiben schneiden, das Grün in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen und die Chilischote in Scheiben schneiden. Den Kohl abgießen, dabei das Salzwasser auffangen.
3. Das gesamte Gemüse in einer Schüssel gut vermengen und dabei immer wieder mit den Händen kräftig drücken. Mit Paprikapulver vermischen. Ein steriles, luftdichtes Behältnis (ausgekochtes Glas) mit dem Gemüse befüllen. Dabei immer wieder das Gemüse nach unten drücken.
4. Mit Paprikapulver vermischen. Ein steriles, luftdichtes Behältnis (ausgekochtes Glas) mit dem Gemüse befüllen. Dabei immer wieder das Gemüse nach unten drücken. Das Behältnis bis zum Rand mit dem Gemüse füllen. Die Lücken mit etwas Salzwasser füllen, aber genug Luft im Gefäß lassen.
5. Anschließend den Kimchi eine Woche bei Zimmertemperatur ermentieren. Danach kühl und trocken lagern. Der Kimchi ist mindestens 1 Jahr haltbar, ist er mit ausreichend Flüssigkeit bedeckt.



Viele weitere tolle
Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de

Guten Appetit