

Selbstgemachtes Kimchi

Zutaten:

1 Chinakohl
1 Handvoll Salz
10 Knoblauchzehen
1 Ingwer (daumengross)
1 Zwiebel
1 Apfel
5 EL Fischsosse
5 EL Wasser
3 EL Zucker
4 Frühlingszwiebeln
1 Karotte
100g rotes Paprikapulver

Zubereitung:

1. Chinakohl in Stücke schneiden, mit Salz bestreuen und im Wasser vermischen.
2. Für die Marinade die restlichen Zutaten in einem Mixer miteinander vermischen.
3. Den Chinakohl mit der Marinade vermischen und in ein grosses Einmachglas füllen.
4. Das Kimchi ist an einem dunklen Ort gelagert rund 6 Monate haltbar. Ein geöffnetes Glas im Kühlschrank lagern und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Kimchi ist ein koreanisches Gericht, das als Beilage, als Salat oder in Sandwiches gegessen werden kann.