



Zeitaufwand: **20–30 Minuten**
(zzgl. **3+ Stunden Ruhezeit**)

Kategorie: **Snack**

Küchenutensilien: **Schüssel, Topf, Messer, Großes Einmachglas**



1. Schneide den Chinakohl in mundgerechte Stücke. Gib dann eine richtig gute Handvoll Salz (also echt viel) darüber und massiere es gründlich in den Kohl ein.
2. Lass den Kohl jetzt mindestens 3 Stunden lang entwässern, besser noch über Nacht. Ein bisschen von der Salzlake kannst du zur Seite stellen – die brauchst du später vielleicht noch. Danach spülst du den Kohl mit kaltem Wasser gut ab und drückst ihn kräftig aus, bis kaum noch Wasser rauskommt.
3. Probier ein Stück Kohl – es sollte nicht zu salzig schmecken.
4. Jetzt bereitest du die Zutaten (♠) vor
5. Gib die Zutaten (♥) in einen Topf. Rühr mit dem Schneebesen ordentlich um, während du sie aufkochst – es soll eine Paste daraus werden.
6. Nimm jetzt die Paste und gib sie zusammen mit den Zutaten (♣) in einen Mixer. Mixe alles schön durch, bis du eine glatte Marinade bekommst.
7. Vermische die Marinade gründlich mit dem Chinakohl, bis alles schön gleichmäßig verteilt ist (Zieh dir am besten Handschuhe an).
8. Fülle den Kohl jetzt schichtweise in ein großes Glas. Nach jeder Lage drückst du den Kohl richtig fest runter, damit die Flüssigkeit alles gut umschließt.
9. Lass zum oberen Rand vom Glas etwa 3 cm Platz – das braucht dein Kimchi zum Atmen.
10. Achte darauf, dass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist und keine Luftblasen im Glas sind. Falls nötig, gieße etwas von der aufgehobenen Salzlake dazu.
11. Ich nutze zusätzlich Glasgewichte zum Beschweren.
12. Schraub das Glas nicht zu, lass einen Spalt offen für die Gase!
13. Jetzt lässt du dein Kimchi mindestens 3 Tage bei Zimmertemperatur stehen. Noch besser schmeckt's, wenn du ihm 5 Tage gibst.
14. Lagere das Glas nach den 5 Tagen im Kühlschrank, das stoppt die Fermentation.

Für ein Glas

- 1 Chinakohl
- 2–3 Möhren (♠) [dünne Streifen]
- ½ Rettich (♠) [dünne Streifen]
- 3–4 Frühlingszwiebeln (♠) [dünne Ringe]
- 1 Nori-Blatt (♠) [dünne Streifen]
- 200 ml Wasser (♥)
- 2 EL Reismehl (♥)
- 1 EL Zucker (♥)
- 5 Knoblauch Zehen (♣)
- 1 EL Ingwer (♣)
- 1 Apfel (♣)
- 1 weiße Zwiebel (1 EL) (♣)
- 2 EL Chilipulver (♣)
- 50 ml Dashi (♣)
- 1 EL Sojasauce? (♣)

ITADAKIMASU