

# GERÜCH[T]E KÜCHE N°13 CLASSIC KOREAN KIMCHI



## ZUTATEN FÜR 2 WECKGLÄSER

1 Chinakohl · 20g Meersalz · 10g Klebreismehl\* · 10g Kartoffelmehl  
10g Zucker · 1 Knoblauch ganz · 20g Zwiebel weiss · 20 cl Apfelsaft  
20 cl Sojasauce less salt 20g Paprikapulver Korea\* · 20g frischen Ingwer  
2 Weckgläser à 250ml

# GERÜCH[T]E KÜCHE N° 13 CLASSIC KOREAN KIMCHI

## VORBEREITUNG

Den Chinakohl in grobe Stücke schneiden und waschen. Danach mit dem Meersalz gründlich einreiben und für 3 Stunden ziehen lassen.

Anschließend den Chinakohl gründlich abspülen und gut abtropfen lassen.

Klebreis- und Kartoffelmehl mit 160 ml Wasser unter ständigem rühren aufkochen und erkalten lassen.

Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer im Mixer zu einer homogenen Masse mixen. Apfelsaft, Sojasauce und Zucker hinzufügen. Anschließend Paprikapulver unterheben.

Für die Sauce das erkalte Mehl-Wassergemisch mit der Knoblauch-Zwiebel-Ingwermasse vermischen.

## ZUBEREITUNG

Den vorbereiteten Chinakohl mit der Sauce mischen.

Zum Schluss das Kohl-Saucengemisch auf Weckgläser verteilen und kühl stellen.

## TIPP

Das so vorbereitete Kimchi lässt sich bis zu 3 Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

Wer sich sein eigenes Kimchi länger haltbar machen möchte sollte die gut verschlossenen Gläser in ein ofenfestes Gefäß mit Wasser stellen und bei ca. 160°C Umluft sterilisieren.

## ANRICHTEN

Kimchi gehört in Korea traditionell zu jeder Mahlzeit sowie Reis oder andere Beilagen in der europäischen Küche. Es passt z.B. zu Bulgogi, Bibimbab oder Kimbab – **En Guete!**

