Kimchi

Zutaten für die 1. Etappe des Einlegens

		Chinakohl
60	g	Salz

Zutaten für den Sud

5		Frühlingszwiebeln oder ...
2		Scharlotten
2		große Knoblauchzehen
5	cm	Ingwer
1	EL	Chillipaste
1	EL	Zucker
2	EL	Reismehl (damit die Sauce nicht so dünn wird)
1	EL	Wasabi
1	EL	Noriflocken
400	ml	Wasser

Zubereitung

Den Chinakohl in mundgerechte Stücke schneiden. In eine (für den Kohl etwas zu kleine) Tupperdose unten eine dünne Schicht Salz eingeben, mit einer Schicht Kohl bedecken. Darauf eine dünne Schicht Salz usw. Die Schichten immer wieder fest zusammendrücken. Die oberste Schicht ist eine Schicht Salz. Das ganze kommt für 2-3 Tage an einen dunklen kühlen Ort.

Den Kohl erausnehmen und unter fließendem Wasser den Kohl von dem Salz weitestgehend befreien.

Für den Sud alle Zutaten fein pürieren und gut mit dem Kohl vermengen. Der gesamte Kohl sollte von dem Sud bedeckt sein, wenn dieser nun weiter durchzieht. Ansonsten den Kohl mit etwas beschweren.

→ Dieser sollte nun mindestens wieder 3 Tage ziehen. Danach ist er essfertig. Durch die Fermentierung wird der Kohl mit der Zeit immer saurer.