

## Kimchi

Zutaten für  Glas mit 1,5l

1	Kopf	Chinakohl (ca. 900 g)
40	g	Salz
20	g	Kristallzucker
50	g	Rettich
20	g	frischer Ingwer
2	Stk.	Knoblauchzehen
30	g	Chiliflocken (Asia-Laden)
1	EL	Shrimpspaste (Asia-Laden)
50	ml	Fischsauce
3	Stk.	Jungzwiebeln

## Zubereitung

1. Chinakohl der Länge nach vierteln, waschen, mit Salz und Zucker vermischen. Zudecken und ca. 5 Stunden stehen lassen.
2. Rettich und Ingwer schälen und grob raspeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Rettich, Ingwer, Knoblauch, Chiliflocken, Shrimpspaste, Fischsauce und Ingwer mit 100 ml Wasser vermischen. Jungzwiebeln putzen und in Ringe schneiden.
3. Chinakohl mit der Würzpaste gut vermischen (am besten Küchenhandschuhe überziehen und die Paste kräftig „einmassieren“). Jungzwiebeln untermischen.
4. Kimchi in ein Einmachglas füllen, gut festdrücken, es dürfen keine Lufteinschlüsse sein, an der Oberfläche sollte ca. 1 cm hoch Lake stehen. Gemüse beschweren, am einfachsten mit einem mit Wasser gefülltem Tiefkühlsackerl.
5. Glas verschließen und bei Zimmertemperatur an einem schattigen Platz 2–3 Tage fermentieren lassen; dabei täglich öffnen um Gärgase entweichen zu lassen. Anschließend im 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.