

## Rezept für Kimchi

- 1 Liter Wasser,
- 1 Tasse Salz
- 1 grossen Chinakohl,
- 2 EL Reismehl
- 100 ml Wasser
- 50 g Zucker
- 2-3 EL Paprikapulver
- 1/4 Teel gemahlene Birdseye Chili
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kleine Zwiebel
- ein ca. 3 cm langes Stück Ingwer
- 2 EL Fishsauce
- 65 ml Apfelessig
- 2 EL klitzekleine rote Paprikawürfel
- 1 EL ganz kleine Lauchwürfel
- 1 EL ganz klitzekleine Karottenwürfel.



Zuerst den Chinakohl der Länge nach vierteln, in kleine Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. 1 Liter Wasser mit einer Tasse Salz aufkochen und über den Kohl giessen. Den Kohl mit einem Holzlöffel gut durchrühren und nach ca. 5 Minuten abgiessen, gut durchspülen und abtropfen lassen. Eventuell den Kohl etwas ausdrücken, sonst wird der Kimchi später zu matschig.

Das restliche Wasser, Zucker und Reismehl verrühren und 1 Minute kochen lassen bis die Mischung anbindet. Paprikapulver, Chili, Knoblauch, Zwiebel, Ingwer, Fishsauce mit dem „Reismehlbrei“ im Mixer oder mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Den Apfelessig zugießen und alles zu einer glatten Creme verarbeiten.

Zuerst den Chinakohl der Länge nach vierteln, in kleine Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. 1 Liter Wasser mit einer Tasse Salz aufkochen und über den Kohl giessen. Den Kohl mit einem Holzlöffel gut durchrühren und nach ca. 5 Minuten abgiessen, gut durchspülen und abtropfen lassen. Eventuell den Kohl etwas ausdrücken, sonst wird der Kimchi später zu matschig.

Die Würzpaste unter den Chinakohl mischen, die Gemüsewürfel zugeben, vermischen (jetzt mal abschmecken und eventuell nachsalzen oder mehr Chili zugeben) und 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

잘 먹겠습니다 (guten Appetit)

[KLICK DICH ZUM BLOG!](#)

