



**Dauer:** Aufwändig

**Kategorie:** Eingemachtes und Co.

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** Keine Angaben

**Verfasst von:** Martina Höfelmaier

## Zutaten

1 Chinakohl

2 Karotten

2 Frühlingszwiebeln

1/2 weißer Rettich oder ein kleiner schwarzer Rettich

1 säuerlicher Apfel

4-5 Knoblauchzehen

1 STUECK Ingwer (ca. 5 cm groß)

---

1 TL            Chiliflocken

---

Salz (ca. 3 % der Gemüsemenge)

---

500 ML        Salzlösung (15 g Salz in 200 ml Wasser lösen)

---

1 L            Einmachglas oder Drahtbügelglas

---

Gewicht zum Beschweren

---

## Zubereitung

1. Für die Salzlösung 15 g Salz in 500 ml Wasser unter gelegentlichem Rühren auflösen.
  2. 2 große Chinakohlblätter zum Abdecken beiseitelegen.
  3. Chinakohl vierteln, den Strunk entfernen und dann in grobe Stücke schneiden.
  4. Karotten in feine Stifte und die Jungzwiebeln in Ringe schneiden.
  5. Gemüse abwägen und 3 % der Gemüsemenge an Salz zugeben.
- z.B. für 1,5 kg Gemüse 45 g Salz.
6. Gut durchkneten und 30 Minuten stehen lassen.
  7. Rettich schälen und mit dem Apfel und Knoblauch fein reiben.
  8. Ingwer schälen und sehr fein würfelig schneiden.
  9. Alles zur Gemüsemischung geben, mit Chiliflocken würzen und kräftig durchkneten.
  10. Kimchi in ein sauberes Einmachglas Schicht für Schicht einfüllen.
  11. Jede Schicht mit der Faust oder dem Stampfer in das Glas pressen, damit möglichst wenig Luft drinnen bleibt.

Das Glas nicht ganz voll machen, ca. 80 % füllen.

12. Mit den Chinakohlblättern bedecken und nochmals zusammenpressen.

Der Inhalt muss gut mit Salzlake bedeckt sein, damit die Fermentation funktioniert und das Gemüse nicht verdirbt.

Sonst mit Salzlake auffüllen und mit einem Gewicht aus Glas beschweren.

13. Kimchi locker, aber nicht luftdicht verschlossen lagern, damit das CO<sub>2</sub> entweichen kann.

- 14.** 5 bis 7 Tage bei Raumtemperatur und anschließend ca. 2 Wochen im Kühlschrank reifen lassen.

Danach weiter im Kühlschrank lagern.