



Kimchi

75g	Zucker
22g	Salz (am besten Meersalz)
800g	Chinakohl
50g	Knoblauch
65g	Fischsauce
60g	Sojasauce
40g	Chili
30g	Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
35g	Ingwer
30g	Karotten, Julienne

Zubereitung

Chinakohl ganz waschen. Salz und 30g Zucker mischen

Mit der Salz – Zuckermischung den Chinakohl einreiben und über Nacht, in einer Schüssel abgedeckt im Kühlschrank lagern.

Knoblauch, Ingwer, Chili, Fischsauce und Sojasauce zu einer Paste verarbeiten

Mit den Frühlingszwiebeln, Karotten Julienne und dem restlichen Zucker mischen.

Weckglas sterilisieren

Den Chinakohl aus dem Kühlschrank nehmen und die Flüssigkeit abgiessen.

Die Paste zwischen die einzelnen Chinakohlblätter reiben.

Chinakohl in das Weckglas geben, gut pressen und abgedeckt bei ca 18 – 24° C. während ca 3-7 Tagen fermentieren. Falls nötig mit 2% Salzwasser aufgiessen.

Während dieser Phase das Kimchi immer wieder kontrollieren.

PH Wert 4.0

Sobald die gewünschte Säure erreicht ist, das Glas in den Kühlschrank stellen.

Achtung, wichtig: Sauber, hygienisch arbeiten!