

Kimchi (traditionell)

Zutaten

- 1 Chinakohl (mittelgroß)
- 150 g Rettich
- 100 g Frühlingszwiebeln
- 3 Karotten
- 10 Knoblauchzehen
- 60 g Bio-Ingwer
- 60 g Chilis
- 20 g Salz (ohne Jod)

Zubereitung

Chinakohl in 3-4 cm große Stücke schneiden. Rettich und Karotten grob raspeln. Frühlingszwiebeln fein schneiden. Die Chilischoten entkernen und in feine Würfel schneiden. Ingwer reiben und Knoblauch pressen.

Alles wiegen und 20 g Salz pro Kilogramm hinzugeben. In einer großen Schüssel alle Zutaten mit den Händen kräftig verkneten, bis sich ausreichend Flüssigkeit bildet.

Alles in ein Glas geben und mit einem Stein beschweren, so dass alles mit der Flüssigkeit bedeckt ist.

Glas ca. 4-8 Tage bei Zimmertemperatur fermentieren lassen, danach für 1-2 Wochen kühler lagern.

Interessante Variante

- 800 g Chinakohl
- 100 g Rettich
- 20 g Meersalz
- 30 g Gochujang
- 1 TL Chiliflocken
- 100 g Birne oder Apfel
- 2 Zehen Knoblauch
- 15 g Ingwer
- 3 EL Sojasauce

Quelle:

- <https://www.eat-this.org/veganes-kimchi/>

From:
<https://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:
https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:fermentieren:kimchi_traditionell

Last update: **12.03.2025 14:44**

