



Das Geheimnis des perfekten Kimchi: Tipps zur Pflege und Zubereitung von handgemachtem, naturbelassenem Kimchi!



Unser handgemachtes Kimchi ist naturbelassen und unpasteurisiert, so dass es ein Höchstmaß an Geschmack, Nährwert und probiotischer Kraft besitzt. Keine künstlichen Konservierungsstoffe oder Zutaten.

Das bedeutet, dass unser Kimchi ein "lebendiges" Lebensmittel* ist, das während der Gärung ständig an Geschmack gewinnt. *Hinweis: Kimchi in Dosen, das in Supermärkten verkauft wird (totes" Kimchi), und viele importierte Marken enthalten Konservierungsstoffe!

Die Art und Weise, wie du dein Kimchi zu Hause pflegst, hat einen großen Einfluss auf seinen Geschmack und seine Nährstoffe. BEHANDE ES GUT! Auch wenn es selten vorkommt, kann Kimchi bei unvorsichtiger Behandlung schlecht werden, und das merken Sie sofort (er schmeckt nicht mehr gut/schleimig, hat eine Schimmelschicht auf der Oberfläche, usw.).

KIMCHI ROH / KALT ESSEN

Von dem Tag an, an dem Kimchi hergestellt wird, bis zu seinem Höhepunkt (gleichmäßige Säure, aber ausgewogen und knackig), wird er am besten roh / kalt als Beilage oder in einem Salat oder Sandwich gegessen.

Wir raten davon ab, "junges" Kimchi zum Kochen zu verwenden; sein Geschmack ist nicht ausreichend entwickelt und führt zu einem minderwertigen Gericht im Vergleich zu "gereiftem" Mukeunji-Kimchi.

P.S. Werfen Sie niemals die übrig gebliebene Lake oder den Saft am Ende weg; das ist flüssiges Gold! Sie kann getrunken werden (probiotischer Kimchi Shot) oder als „natürlicher“ Geschmacksverstärker in Suppen/Soßen gegeben werden.

KIMCHI ZUM KOCHEN

Letztendlich wird sich Ihr Kimchi (nach ~3 + Monaten Reifezeit) zu Mukeunji (묵은지) entwickeln ... super! Dies ist die beste Zeit, um Ihr gereiftes Kimchi zum Kochen in Suppen, Eintöpfen, Quesadillas, Pfannkuchen, Pfannengerichten, Ramen ... wirklich alles zu verwenden! Natürlich ist es auch völlig in Ordnung, Mukeunji Kimchi roh zu essen. Manche Leute mögen ihn sogar lieber als "junges" Kimchi.

Wir haben Kimchi Jiggae mit 1 Jahr altem (gut behandeltem/gelagertem) Kimchi gemacht, und es ist immer noch köstlich!

EINFACHE KIMCHI-PFLEGE

Bevor Sie das Kimchi im Kühlschrank lagern, drücken Sie den Kohl immer mit einem sauberen Gegenstand* fest an, damit er vollständig in den Saft eintaucht. Sie sollten Ihr Kimchi fest verpacken, damit keine Luftblasen entstehen. Weniger Lufteinschlüsse (Sauerstoff) sorgen für einen besseren Geschmack. *Die Rückseite eines sauberen Löffels eignet sich hervorragend!

Essen Sie Kimchi nicht direkt aus dem Glas und geben Sie halb gegessenes, übrig gebliebenes Kimchi nicht zurück in das Glas. Speichel kann unerwünschtes Bakterien- und Schimmelwachstum fördern.

Lagern Sie Kimchi am besten bei einer konstanten Temperatur (2°C bis 5°C).

Um die Gärung Ihres Kimchi zu beschleunigen (d. h. den Säuregrad und die Reifung zu erhöhen), lassen Sie das gut verpackte Kimchi-Glas bei Zimmertemperatur und vor Sonnenlicht geschützt stehen. Machen Sie jeden Tag eine Geschmacksprobe* und lagern Sie es sofort im Kühlschrank, wenn der gewünschte Gärungsgrad erreicht ist. *In wärmeren Räumen/Jahreszeiten/Klimazonen gärt es schneller - also Vorsicht!

Wenn Sie Ihr Kimchi nur selten verzehren, sollten Sie gelegentlich ein "Rülpsen" aus dem Kimchi-Glas ablassen, damit sich die Gärungsgase abbauen. Es wird besser schmecken :)