

## Kimchi Rezept – Schritt für Schritt Anleitung

VORBEREITUNGSZEIT: 60 Min

ZUBEREITUNGSZEIT: 90 Min

GERICHT: hausgemachtes Kimchi

PORTIONEN: für 2 Gläser (à 500 ml)

### ZUTATEN:

- 1 Chinakohl (ca. 1 kg)
- 3 EL koreanisches Meersalz (unbedingt grobkörniges Salz)
- 200 ml Wasser
- 1 EL Reismehl
- 1 EL Zucker
- 2 EL Fischsauce (optional, für vegane Variante weglassen)
- 4–5 EL Gochugaru (koreanisches Chilipulver)
- 1 kleiner Apfel (optional, fein gerieben)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Möhre
- 2–3 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)

### KÜCHENUTENSILIEN:

- Schneidebrett & Messer
- Große Schüssel
- Messbecher & Waage
- Topf für Reismehlpaste
- Reibe oder Mixer
- Schutzhandschuhe
- 2 Gläser à 500 ml mit Deckel
- Löffel oder Schäler
- Sieb oder Abtropfer

### SCHRITT-FÜR-SCHRITT ANLEITUNG:

Schritt 1: Kohl schneiden – Vierteln, Strunk entfernen, handliche Stücke schneiden.

Schritt 2: Salzen – 2–3 Std. ziehen lassen, gut waschen & abtropfen.

Schritt 3: Reismehlpaste – Reismehl mit Wasser & Zucker andicken, abkühlen.

Schritt 4: Gemüse vorbereiten – Ingwer, Knoblauch, Möhre & Zwiebeln schneiden.

Schritt 5: Würzpaste – Gochugaru, Paste, Apfel, Gemüse mischen & ruhen lassen.

Schritt 6: Kohl & Paste mischen – gründlich einreiben, alles gleichmäßig verteilen.

Schritt 7: Abfüllen – In Gläser drücken, Platz lassen, 2 Tage fermentieren.

Optional: Thermomix – Reispaste: 90 °C / 5 Min / Stufe 2, Gemüse Stufe 4, Paste Stufe 3.

Fazit: Mit dieser Anleitung gelingt dein Kimchi garantiert!