Kimchi

Fermentieren & Milchprodukte selbst gemacht · ca. 1,5 l · Arbeitszeit 40 Min. · Gesamtzeit 3 Std. plus 3–5 Tage

Rezept online

ZUTATEN

- 1 Chinakohl (ca. 1 kg)
- 60 g Salz (ohne Jod)
- 200 g Wasser
- 20 g Reismehl
- 1 EL Zucker
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (ca. 4 cm)
- 1 kleine Zwiebel
- 3–4 EL Gochugaru (koreanische Chiliflocken)
- 3 EL Fischsauce oder Sojasauce
- 1 Möhre, in feinen Stiften
- 4 Frühlingszwiebeln, in 3 cm Stücken

ZUBEREITUNG

1. Chinakohl längs vierteln, in mundgerechte Stücke schneiden, in einer großen Schüssel mit dem Salz bestreuen und gut vermischen. 2 Stunden ziehen lassen, dabei alle 30 Minuten wenden. Danach dreimal gründlich kalt abspülen und 20 Minuten abtropfen lassen.
2. Wasser, Reismehl und Zucker in den Mixtopf geben und **3 Min./90°C/Stufe 2** zu einem dünnen Brei kochen. Abkühlen lassen.
3. Knoblauch, Ingwer und Zwiebel zugeben und **10 Sek./Stufe 7** zerkleinern. Gochugaru und Fischsauce zugeben und **10 Sek./Stufe 4** zu einer Paste verrühren.
4. Kohl, Möhre und Frühlingszwiebeln mit Handschuhen gründlich mit der Paste vermischen und fest in saubere Gläser drücken. 3 cm Rand frei lassen. 1–3 Tage bei Raumtemperatur gären lassen, täglich einmal mit einem sauberen Löffel herunterdrücken, dann im Kühlschrank aufbewahren.

> **Tipp:** Kimchi wird mit der Zeit immer saurer – frisch passt es als Beilage, älteres Kimchi ist ideal für gebratenen Reis oder Kimchi-Pfannkuchen. Vegan mit Sojasauce statt Fischsauce.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/