

# Kimchi

## Zutaten:

(Diese Zutatenliste ist ein Beispiel, es können noch viele andere Gemüsearten dazu gegeben werden.)

1 Stück	Chinakohl	Fein geschnitten
3 Stück	Karotten	geraspelt
2 Stück	Säuerliche Äpfel	geraspelt
1 Stück	Ingwer	fein geraspelt
3 Stück	Zitronen	Saft
2	Knoblauchzehen	
2 %	Steinsalz	gemessen nach dem Gewicht vom Chinakohl
	Gewürze	Chili, scharfer Paprika, Curry, Kurkuma ect.
20-20 ml	Sojasoße	( Original wäre Fischsoße)

## Zubereitung:

1. Chinakohl in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. 2 % Salz (bezogen auf das Gewicht des Kohls) hinzufügen und gut vermengen. Den Kohl über Nacht bei Zimmertemperatur verschlossen ziehen lassen, damit er Wasser lässt.
2. Am nächsten Tag die restlichen Zutaten hinzufügen und gründlich vermischen.
3. Die Mischung in saubere Gläser füllen, dabei etwa 3 cm Platz zum Rand lassen. Die Masse fest andrücken, damit möglichst wenig Luft eingeschlossen wird.
4. Ein rund ausgeschnittenes Chinakohlblatt als Abdeckung auf die Oberfläche legen und nochmals festdrücken, um den Gewebesaft nach oben zu bringen.
5. Das Glas fest verschließen und bei Raumtemperatur fermentieren lassen.
6. Das Kimchi kann bereits während der Fermentation roh probiert werden und schmeckt oft schon vor der vollständigen Reife hervorragend.

Viel Spaß beim nachmachen wünscht euch