

Kimchi mit Chinakohl pikant nach koreanischer Art
im Steinguttopf bzw. Einmachtopf
'Die' klassische koreanische Spezialität.

Arbeitszeit: ca. 2 Std. 30 Min.

Zutaten für 1 Portionen: 1 Steinguttopf mind. 2,0 Ltr.
2 Köpfe Chinakohl, ca. 2,5 kg, auf gute Qualität achten
150 g Salz, jodfrei
1 Karotte(n)
1 kleiner Rettich (Eiszapfen)
1 Zwiebel(n), weiß
1 Bund Frühlingszwiebel(n)
1 Bund Schnittlauch, chinesischer, oder Schnitt-
knoblauch
1 Knolle/n Knoblauch, klein
1 Stück(e) Ingwerwurzel
1 Birne(n), geschält und entkernt
4 EL Chiliflocken, koreanische, (Gochu garu), wichtig
für gutes Aroma und eine satte hellrote Farbe
1 TL Chilipulver, mehr oder weniger je nach
gewünschtem Schärfegrad
1 TL, gehäuft Zucker
1 TL Stärkemehl (Klebreismehl), wenn erhältlich,
sonst Stärkemehl
100 ml Fischsauce, thailändische oder vietnamesische,
oder nach Geschmack
150 g Fisch oder Meeresfrüchte, z.B. rohe/s Fischfilet
oder Garnelen, in Fischsauce mariniert, gepökelte
Shrim



Zubereitung:

Eine der beliebtesten koreanischen Art: (mit oder ohne Fisch)!
Gemüse waschen und ggf. schälen. Vom Chinakohl die äußeren Blätter
entfernen und diesen der Länge nach halbieren, indem man mit einem scharfen
Messer vom Strunk her nur gut die Hälfte einschneidet und den Rest per Hand
auseinander reißt. Die Kohlhälften kurz in klarem Wasser einweichen und
daraufhin Blatt für Blatt gut einsalzen. Darauf achten, dass auch zwischen die
Blattachsen genug Salz kommt. In einer Schüssel 2-3 Stunden einwirken lassen,
zwischendurch mal wenden.

In der Zwischenzeit das Reismehl in etwas Wasser verrühren und zusätzlich mit einer Tasse Wasser in einem Topf unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Anschließend in eine große Schüssel geben, den Zucker hinzufügen und abkühlen lassen. Klein gehackten Fisch/Meeresfrüchte in der Fischsauce marinieren. Karotte und Rettich streichholzartig schneiden. Birne, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer reiben und alles zusammen mit den Chiliflocken und dem Chilipulver, mit Fisch/Meeresfrüchte incl. Fischsauce in die Schüssel mit der Reismehlpaste geben und zu einer Marinade verrühren.

Wenn die Zeit gekommen ist, den entwässerten Chinakohl in mindestens 2 Durchgängen mit klarem Wasser durchspülen. Gut ausdrücken und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln und Schnittlauch in schräge Streifen von 3-4 cm Länge schneiden, das Weiße der Frühlingszwiebel etwas feiner. Unter die Marinade geben und diese mit Salz großzügig abschmecken. Chinakohlhälften Blatt für Blatt mit der Marinade füllen. Bei diesem Vorgang empfiehlt sich die Verwendung von Gummihandschuhen.

Den marinierten Kohl Stück für Stück, mit der Schnittfläche nach oben, fest in einen Steintopf schichten. Die Schüssel mit den Resten der Marinade mit einer halben Tasse Wasser ausschwenken und über den Kohl geben. Behälter verschließen und an einen konstant warmen Ort (ca. 20°C) stellen. Wenn das Kimchi anfängt zu gären – das dauert oft nicht länger als 1-2 Tage, am besten man macht jeden Tag einen Geschmackstest - ab damit in den Kühlschrank. Nach 8-10 Tagen darf man dann erstmals davon kosten. Konservieren lässt sich das Kimchi bei 5°C einige Monate lang.

Tipps:

Die Zugabe von Fisch oder Meeresfrüchte ist optional. Wer dies nicht möchte, kann beides (auch die Fischsauce) selbstverständlich weglassen.

Eingelegtes Kimchi sollte gut mit Flüssigkeit bedeckt sein. Wenn es dicht gepackt ist, geschieht das ganz von alleine. Davon, nach dem Marinieren und Einlegen nachträglich mit Wasser aufzufüllen, würde ich entschieden abraten.

Bei Chinakohl-Kimchi wird offiziell oft nur das Mittelstück der Hälften verwendet. Die Strunkpartie kann man so naschen, aus den oberen Blättern lässt sich eine leckere Suppe machen.

Gutes Gelingen !!!

Ihr Team aus dem Hause Steinzeug-Schmitt
