



GIMCHI – TOPF

Zutaten:

- 10kg Chinakohl
- 150g naturbelassenes Kristallsalz (unraffiniert, unjodiert)
- 150g Knoblauchzehen
- 100g rotes Paprikapulver edelsüß
- 200g Ingwer
- 250g Kren
- 500g Äpfel
- 1kg Zwiebel
- Chilipulver

nach Bedarf:

- Jungzwiebel geschnitten
- Rettich fein gerissen

Zubereitung:

1. Chinakohl in 2cm dicke Stücke schneiden und mit dem Salz vermengen.
2. Knoblauchzehen und Ingwer fein schneiden. Kren fein reißen, Äpfel und Zwiebel fein reiben.
3. Nun Chinakohl mit Knoblauch, Ingwer, Kren, Äpfel und Zwiebel sowie Paprikapulver und Chilipulver (Menge nach Gefühl) gut durchmischen und 2 – 3 Stunden ziehen lassen.
4. Danach in einen Gärtopf einfüllen und fest drücken. Die Flüssigkeit soll zum Schluss das Gemüse bedecken. Falls sich zu wenig Wasser bildet mit Salzwasser* aufgießen. Den Deckel auf den Gärtopf geben und die Rinne mit Salzwasser füllen.
5. Den Topf mindestens 10 Tage an einem warmen Ort (ca. 20°–25 °C) stehen lassen. Dann für die weitere Fermentation oder Lagerung den Topf an einen kühleren Ort stellen (auch Küchenboden ohne Fußbodenheizung möglich).

Bereits ab der 3ten Woche kann das Gimchi zum Verzehr entnommen werden. Den Topf für das Entnehmen nur für kurze Zeit öffnen und das Salzwasser in der Rinne regelmäßig nachfüllen.

***Zubereitung Salzwasser:** Wasser abkochen und in das abgekühlte Wasser 2% unraffiniertes Kristallsalz einrühren (auf 1 Liter Wasser 20g Salz)