



ORF extra

Gefüllter Gurken-Kimchi ***Oi sobagi***

Dies ist ein wunderbarer, knackig-frischer Sommersnack für alle, die eingelegte Gurken lieben. Oi sobagi gärt im Vergleich zu anderen Kimchi-Sorten relativ schnell und ist nicht so lange haltbar – also am besten genug für eine Mahlzeit machen und sofort genießen.

ERGIBT ETWA 1KG

1 kg Landgurken
2 EL grobes Salz
½ Rezept Schittknoblauch-Kimchi (Seite 30 im Buch)*
1 Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten

ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Schüssel (6 l Fassungsvermögen)
1 großes Sieb
1 Paar Latexhandschuhe (lebensmitteltauglich)
1 luftdichter Behälter (2 l Fassungsvermögen)

ZUBEREITUNG

Die Gurken waschen, oben und unten kappen und dann quer halbieren. Die Hälften aufrecht hinstellen und der Länge nach vierteln, dabei etwa 1 cm vor dem Boden aufhören, sodass die Viertel noch zusammenhalten. In eine große Schüssel legen.

Nun 1 l Wasser zum Kochen bringen. Das Salz hinzufügen und rühren, bis es sich aufgelöst hat, dann das Salzwasser über die Gurken gießen. Einen kleinen Teller auf die Gurken legen, damit sie ganz unter Wasser liegen, und die Gurken 2 Stunden ziehen lassen. Dann abgießen und zweimal unter kaltem Wasser abspülen.

Das Schnittknoblauch-Kimchi in 2 cm lange Stücke schneiden, dann mit der Zwiebel zu den Gurken geben. Mit den Händen vermischen, bis die Gurken ringsum bedeckt sind. Wer möchte, kann dabei Handschuhe anziehen.

Nun jede Gurkenhälfte an den Einschnitten etwas auseinanderbiegen und mit etwa 1 EL des Schnittknoblauch-Kimchis füllen. Zusammendrücken, damit die Mischung nicht herausfällt. In einen luftdichten Behälter legen.

Möglichst am Tag der Zubereitung servieren.

***Schnittknoblauch-Kimchi**

Buchu kimchi

Wie Kimchi mit Frühlingszwiebeln (Seite 28 im Buch) muss auch dieses Rezept nicht lange fermentieren und kann direkt serviert werden. Er ist erfrischend und passt gut zu deftigen Gerichten, zum Beispiel zum pikanten Schweinefleisch (Seite 98 im Buch). Am besten bereitet man es im Frühling und Sommer zu, wenn Schnittknoblauch Saison hat.

ERGIBT 550 G

450 g Schnittknoblauch

100 g Kimchi-Chilipaste (Seite 16 im Buch)

Gerösteter Sesam zum Servieren

ZUBEHÖR

1 Edelstahl-Schüssel (4 l Fassungsvermögen)

1 großes Sieb

1 Paar Latexhandschuhe (lebensmitteltauglich)

1 luftdichter Behälter (2 l Fassungsvermögen)

ZUBEREITUNG

Den Schnittknoblauch in eine große Schüssel geben und mit Wasser bedecken. Vorsichtig schwenken, um den zwischen den Blättern feststehenden Schmutz zu entfernen. Abgießen und wiederholen. Überschüssiges Wasser abschütteln.

Den Schnittknoblauch wieder in die Schüssel geben und die Kimchi-Chilipaste hinzufügen. Die Paste vorsichtig mit den Händen auf dem Schnittknoblauch verreiben, sodass er rundum damit überzogen ist. Wer möchte, kann dabei Handschuhe anziehen.

Bei Zimmertemperatur 2–3 Stunden stehen lassen, bis der Schnittknoblauch weich geworden ist. Sofort verzehren oder in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 4 Wochen aufbewahren.

Vor dem Servieren den Schnittknoblauch in 5 cm lange Stücke schneiden. Mit geröstetem Sesam bestreuen und als Beilage servieren.