



Obstkimchi

Zutaten:

- 200 g geschnittenes Obst
- 20 g Salz
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Frühlingszwiebeln
- ½ Bund Schnittlauch
- 20 g frischer Ingwer
- 1 EL Gochugaru (koreanische Chiliflocken)
- 20 g Gochujang (koreanische Chilipaste)

Zubereitung:

Obst in dünne, fünf Zentimeter lange Streifen schneiden und in einer Schüssel mit Salz vermengen. Eine Stunde ziehen lassen. In der Zwischenzeit die übrigen Zutaten vorbereiten: Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch waschen und in Ringe schneiden. Ingwer schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Nach einer Stunde die Flüssigkeit, die aus dem Obst getreten ist, abseihen. Zum Obst Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Schnittlauch und Ingwer sowie Chiliflocken und Chilipaste dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Das Obst-Kimchi in ein Einmachglas mit mindestens 500 Milliliter Fassungsvermögen gießen.

Ein Fermentationsgewicht (alternativ ein mit Murmeln gefüllter, sauberer und wieder verwendbarer Gefrierbeutel) drauflegen. Nach ein paar Stunden sollten die Schalen

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

komplett von Lake bedeckt sein. Das Gewicht entfernen und sicherstellen, dass immer noch alles von Lake bedeckt ist, anschließend das Einmachglas locker verschließen. Das Wassermelonen-Kimchi bei kühler Raumtemperatur zwei Tage lang stehenlassen. Nach zwei Tagen in den Kühlschrank stellen. Nach weiteren drei Tagen das Obst-Kimchi kosten – schmeckt es frisch und ääuerlich, ist es fertig. Schmeckt es eher noch nach Salzlake, weiter fermentieren lassen. Für einen besonders intensiven Geschmack kann man es eine bis zwei Wochen lang fermentieren lassen. Das fertige Kimchi hält im Kühlschrank bis zu vier Wochen.