

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Kimchi - fermentiertes Gemüse

Koch: Sohyi Kim

#### Zutaten

(4 Personen)

(2 Personen)

- 1 Chinakohl (= Selleriekohl)
- 150 g Meersalz

Für die Paste

- 5 rote Pfefferoni frisch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 cm Ingwer frisch
- 1 EL Reismehl
- 200 ml Wasser
- 100 g koreanisches Chili Pulver (Gotchugaru)
- 3-5 EL koreanische Anchovis Sauce
- 1 Karotte
- 1 Jungzwiebel

## Zubereitung

Chinakohl halbieren, Strunk entfernen, kleinschneiden und Salz darüber streuen. Je nach Größe 1 Stunde oder länger entwässern lassen.

Rote Pfefferoni, Knoblauch und Ingwer schneiden. Währenddessen Wasser mit Reismehl zum Kochen bringen, abkühlen lassen, begeben und alles mit einem Stabmixer klein pürieren.

Gotschugaru und Anchovis Sauce dazugeben. Die geschälte Karotte und die Jungzwiebel in Streifen schneiden, begeben und alles zusammenmischen.

Entwässerten Chinakohl gründlich waschen, Wasser gut ausdrücken und mit der Paste (DaDeGi) zusammenmischen. Auf dem Teller servieren oder in einem Glas bzw. Plastikbehälter bei Zimmertemperatur 1-2 Tage fermentieren lassen. Danach im Kühlschrank aufbewahren.