

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Kimchi Grilled Cheese Sandwich

Köchin: Emilia-Rosa Orth-Blau

ZUTATEN FÜR 2 SANDWICHES:

- 4 Scheiben Sauerteigbrot oder Brioche
- 100 g Emmentaler, gerieben
- 100 g Bergkäse, gerieben
- 80–100 g Kimchi, grob gehackt
- 1 EL Butter
- 1 TL Mayonnaise (optional, für extra Knusprigkeit)

KIMCHI

- 1 kleiner Chinakohl (ca. 500 g)
- 1 EL Salz
- 2 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 1 kleine Karotte, in feine Streifen geschnitten
- 1 TL Zucker
- 1 TL Ingwer, fein gerieben
- 1 TL Knoblauch, fein gerieben
- 1–2 EL Gochugaru Chilipulver
- 1 TL Sesamöl

ZUBEREITUNG:

KIMCHI

1. Chinakohl vorbereiten: Den Kohl der Länge nach vierteln und in mundgerechte Stücke schneiden. In eine große Schüssel geben, mit dem Salz vermengen und 30 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch durchmischen, damit das Salz gleichmäßig verteilt wird. Danach gründlich mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.
2. Würzpaste anrühren: In einer Schüssel Zucker, Fischsauce (oder Sojasauce), Reissig, Ingwer, Knoblauch, Gochugaru und Sesamöl verrühren.
3. Kimchi mischen: Chinakohl mit der Würzpaste, Karotten und Frühlingszwiebeln gut vermengen. Am besten mit Handschuhen, damit die Gewürze gut in das Gemüse einziehen und in ein Drahtbügelgas geben. Wichtig ist, dass der Kohl gut mit Flüssigkeit bedeckt wird. Fest verschließen und Minimum für 3 Tage draußen stehen lassen. Mit einer sauberen Gabel immer wieder probieren. Ist die Intensität vom Geschmack her erreicht, einfach in den Kühlschrank stellen und so ist dein Kimchi sehr lange haltbar, mindestens 6 Monate.

SANDWICHES

1. Sandwich belegen: Jeweils eine Scheibe Brot mit der Hälfte des Emmentalers und Bergkäses bestreuen. Dann das gehackte Kimchi darauf verteilen und mit dem restlichen Käse bedecken. Die zweite Brotscheibe darauflegen.
2. Außenseite bestreichen: Die äußeren Seiten des Brots dünn mit Butter bestreichen (optional auch mit Mayonnaise, das sorgt für eine extra knusprige Kruste).
3. Braten: Eine Pfanne auf mittlere Hitze erhitzen. Die Sandwiches hineingeben und ca. 3–4 Minuten pro Seite goldbraun braten, bis der Käse geschmolzen ist und das Brot knusprig ist. Falls das Brot zu schnell bräunt, die Hitze reduzieren.
4. Servieren: Die Sandwiches diagonal aufschneiden und direkt genießen!