

## Rhabarber Kimchi, klassisch

### Ausstattung

- 3L Bügelglas/Gärtopf
- Messer
- Hobel/Mandoline
- große Schüssel

### Zutaten

- 1kg Rhabarber, in Scheiben geschnitten
- 100g Karotten, in Stifte geschnitten
- 50g Frühlingszwiebel, in Scheiben geschnitten
- 100g Lauch, in Streifen geschnitten
- 25g Salz (unjodiert, ohne Trennmittel)

### Chili-Protein-Paste

- 30g Stärke (z.B. Maizena)
- 90g Wasser
- 2 EL Gochugaru
- 1 EL Ingwer fein gerieben, Fasern entfernt
- 1 EL Knoblauch, fein gehackt
- 1 EL Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Sojasauce

### Zubereitung

Rhabarber, Karotten, Lauch und Frühlingszwiebel mit Salz vermengen und stehen lassen.

Währenddessen die Chilipaste zubereiten. Hierzu die Stärke mit dem Wasser kalt anrühren und dann am Herd erhitzen - ähnlich wie bei einer Bechamel so lange rühren, bis eine dicke Paste entsteht, die fast durchsichtig wirkt. Vom Herd nehmen und auf unter 40 Grad abkühlen lassen.

Während dieser Zeit die restlichen Zutaten klein schneiden. Sobald die Paste erkaltet ist, die restlichen Zutaten beimengen.

Nun das Gemüse mit der Paste vermengen und leicht massieren. In das Glas füllen, glattstreichen, mit Beschwerungsstein beschweren und bei Raumtemperatur 2 Tage, danach bei 15 Grad, 10 Tage reifen lassen.

Dann ab in den Kühlschrank.