

PAECHU KIMCHI

KIMCHI
AUS
CHINAKOHL

Paechu Kimchi ist das am weitesten verbreitete Kimchi überhaupt und findet sich in jedem koreanischen Kühlschrank. Wenn man „Kimchi“ sagt, ist meistens diese Sorte gemeint. Im Arirang werden jeden Tag etwa 20 Kilogramm Chinakohl zu Kimchi verarbeitet. Koreanische Familien haben oft ihr ganz eigenes Rezept, auf das sie schwören.

Die Kunst des richtigen Salzens

Ein gutes Kimchi hat einen ausgeglichenen Salzgehalt, daher ist es wichtig, das jeweilige Gemüse nach dem Einsalzen zu kosten. Schmeckt es sehr salzig, muss es so lange mehrmals gründlich abgespült werden, bis es nur noch leicht zu salzig schmeckt. Erscheint der Salzgehalt gerade richtig, haben Sie wahrscheinlich zu wenig Salz genommen. Gleichen Sie den Salzgehalt dann später entweder durch Vermindern oder Erhöhen der Salzmenge in der Kimchi-Paste aus.

Für ein 5-Liter-Gefäß

2 kg Chinakohl
200 g grobes Meersalz

Kimchi-Paste

150 g Kochugaru (koreanisches Chilipulver)
300 g Lauch, fein gehackt
3 EL frisch gepresster Knoblauch
2 EL fein geriebener Ingwer
200 g Rettich, geraspelt
1 EL Fischsauce
1 EL Zucker
1–2 EL Salz

1. Die Kohlköpfe längs halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine große Schüssel legen. Den Kohl schichtweise salzen. Dabei kommt es nicht aufs Gramm an.
2. Den Kohl mit Wasser übergießen, bis er ganz bedeckt ist. Einen Teller oder Kimchi-Stein als Gewicht auflegen, sodass der Kohl unter Wasser gehalten wird. 24 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.
3. Das Wasser abgießen und ein Stückchen Kohl, am besten aus der Mitte, probieren. Den Kohl mehrmals mit kaltem Wasser abspülen und das Wasser vorsichtig aus den Blättern drücken.
4. Alle Zutaten für die Kimchi-Paste vermischen.
5. Kohl und Kimchi-Paste gründlich vermengen, etwas Paste zwischen die Blätter reiben.
6. Die halbierten Kohlköpfe zusammenrollen und dicht, aber doch locker mit der Schnittfläche nach oben in ein Gefäß mit fest schließendem Deckel packen. Bei Raumtemperatur 24 Stunden lang stehen lassen, danach in den Kühlschrank stellen. Nach 7–10 Tagen ist das Kimchi fertig. Es hält sich mindestens 2 Monate. Vor dem Servieren wird der Kohl aufgeschnitten.

