



# Kimchi

🕒 1,5 Stunden

## Zutaten:

- 1 Kohlkopf
- 3 Karotten
- 1 Birne
- 1 Rettich
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- daumengroßes Stück Ingwer
- 6 Zehen Knoblauch
- 2 TL Chillie
- 2 TL Paprika Edelsüß
- 2 handvoll Salz
- 6 EL Sojasoße

## Anleitung:

1. Kohl kleinschneiden
2. Kohl gut mit Salz vermischen und ca 1,5 Stunden zur Seite stellen
3. Karotten, Rettich und Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden, beiseite Stellen
4. Für die Soße: Birne, Sojasoße, Gewürze, Ingwer und Knoblauch in Mixer zu einer Paste vermischen
5. Wenn Kohl Wasser verloren hat und weicher ist, mit viel Wasser abspülen
6. Paste, Gemüse und Kohl vermischen
7. Alles in ein oder mehrere Gläser abfüllen und gut nach unten drücken. Es sollte keine Luft mehr im Glas sein.
8. Glas leicht verschließen
9. ungefähr 3-5 Tage je nach Geschmack, bei Zimmertemperatur fermentieren lassen
10. Danach im Kühlschrank aufbewahren

