

## Kimchi Rezept:

### Zutaten :

1 Chinakohl 1,5 kg  
3 Stangen Frühlingszwiebel  
1 Ingwerwurzel 1 bis 2 cm  
3 bis 4 Knoblauchzehen  
½ Becher koreanisches ! Paprikapulver  
3 EL koreanische ! Fischsauce  
e EL geröstete Sesamkörner  
frischer Rettich 10 cm  
2- 3 TL Zucker  
Salz



### Zubereitung

Chinakohl in ein bisschen Wasser und reichlich Salz einlegen, dabei die Kohlblätter von innen und aussen bestreichen, das Ganze 6 Stunden ziehen lassen.

Alles gründlich waschen und 10 min trocknen lassen

Den in mundgerechte Stücke geschnittenen Kohl mit Paprikapulver, Knoblauch, kleingehakten Ingwer, Fischsauce , Sesamkörnern, kleingeschnitten Frühlingszwiebeln, Zucker und Rettich in kleine Stifte geschnitten, in eine große Schüssel geben und alles gut vermischen.

Dicht geschichtet in eine Glasschüssel geben und luftdicht verschlossen für 3 Tage bei Raumtemperatur stehen lassen.

Der Kimchi ist im Kühlschrank für ca. 4 Wochen genießbar.

guten Appetit !