

Wirsing-Kimchi

(für 8 Personen)

Wirsing-Kimchi passt hervorragend zu Schweinebraten. Gewünschte Portionsmenge aus dem Glas entnehmen und vorsichtig erhitzen. Lauwarm servieren.

Während der Fermentation entstehen intensive Gerüche. Es empfiehlt sich daher, den Kimchi im Keller zuzubereiten.



Zutaten:

- 1 Wirsing (ca. 1 Kg)
- 270 g Meersalz (kein Jodsalz!)
- 4 EL Reismehl
- 7 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (ca. 4 cm Länge)
- 1 Apfel (ca. 150 g)
- 1 Zwiebel
- 1 TL Chiliflocken
- 5 EL Sojasoße
- 1 weißer Rettich
- ¼ Knollensellerie (ca. 300 g)
- 2 Möhren (200 g)
- 3 Frühlingszwiebeln

- 5 Wacholderbeeren
- 130 ml Wasser

Außerdem: 4-5 Einmachgläser á 0,5 l, die zuvor in kochendem Wasser sterilisiert werden sollten.

Zubereitung:

- Wirsing vierteln und den Strunk heraustrennen. Danach in mundgerechte Stücke schneiden und waschen.
- Anschließend Wirsing mit Meersalz in einer Schüssel vermischen. Etwa einen Liter Wasser dazu geben und für ca. 4 Stunden einweichen. Abgießen und den Wirsing mit kaltem Wasser abspülen. Der Wirsing schmeckt dann immer noch salzig.
- 300 ml kaltes Wasser in einem Topf mit dem Reismehl vermischen und kurz unter Rühren erhitzen. Wenn die Mischung eingedickt ist, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer schälen und kleinschneiden.
- Apfel schälen, entkernen und ebenfalls kleinschneiden.
- Chiliflocken, Knoblauch, Ingwer, Apfel und Zwiebel mit Sojasoße in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer Paste verarbeiten.
- Rettich, Sellerie und Möhren waschen, schälen und raspeln.
- Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.
- Geraspeltetes Gemüse, Frühlingszwiebeln und Wacholderbeeren mit der pürierten Paste und der Reismehlmasse vermischen.
- Anschließend den Wirsing unterheben und in sterile Einmachgläser füllen. Dabei 2-3 cm Abstand zum Deckel lassen.
- Bei Zimmertemperatur etwa 4-5 Tage gären lassen. Während dieser Zeit einmal am Tag kurz den Deckel öffnen und wieder zuschrauben, damit die Gase, die bei der Milchsäuregärung entstehen, entweichen können.
- Danach 3 Wochen im Kühlschrank reifen lassen.
- Der Wirsing-Kimchi hält sich danach an einem kühlen und dunklen Ort noch bis zu 3 Monate.