



Kimchi ist sicher eine der berühmtesten Beilagen der Welt – und oft viel mehr als das.

## Tong baechu kimchi

### Gesalzener Chinakohl und Rettich mit Chili und Fisch

Es heißt, die Koreaner verstünden es, aus allem Schnaps zu brennen, sogar aus Steinen. Das ließe sich ähnlich wohl auch für Kimchi (김치) sagen, gibt es in Korea doch kaum ein Gemüse, das nicht auch durch Fermentation «verkimchisiert» würde. Kein Wunder also, gibt es vermutlich mehr Kimchirezepte als Koreaner auf diesem Planeten.

Für die Herstellung des klassischen *Tong baechu kimchi* (배추김치), Kimchi aus ganzem Chinakohl, findet man in Büchern und auf Webseiten zahllose Anleitungen. Der Prozess ist eher aufwendig und verlangt nach einem gewissen Zeitmanagement. Kimchi wird deshalb meist (wie in europäischen Küchen das Sauerkraut) in größeren Mengen angesetzt – auch weil kleinere Mengen empfindlicher reagieren, schneller verderben. Einfacher und in beliebig kleinen Mengen lässt sich Kimchi auch im Vakuum herstellen.

## Für 10 Personen

- 2 kg Chinakohl
- 2.5 L Wasser
- 200 g Salz für den Kohl
- 400 g weißer Rettich (Daikon)
- 2 EL Salz für den Rettich
- 1 stattliche Zwiebel (150 g),  
fein gehackt
- 100 g Frühlingszwiebel, möglichst  
eine der ganz dünnen Sorten,  
wie man sie in Asia-Läden bekommt – in etwa 3 cm  
Lange Stücke geschnitten
- 100 g asiatischer Schnittlauch, in 3  
cm langen Stücken
- 100 g Ingwer, geputzt und fein  
gehackt
- 6–8 EL Chiliflocken (am besten  
koreanisches Gochugaru)
- 1 ganze Knolle Knoblauch, fein  
gehackt oder gepresst
- 1 EL Zucker
- 3 EL gesalzene Babygarnelen mit  
Lake, fein gehackt, optional
- 3 EL Sardellen- oder Fischsauce

*Traditionell wird Kimchi in größeren Mengen (mindestens 10 Kohlköpfe aufs Mal) zubereitet und in spezielle Keramiktöpfe geschichtet, die dann auf eigenen Plattformen hinter dem Haus vor sich hin fermentieren. In unserem westlichen Alltag lässt sich das wohl nur recht schwer imitieren. Was der Enge in einem solchen Keramiktopf aber vielleicht am nächsten kommt, ist ein Plastikbeutel, aus dem sich Luft gut rausdrücken lässt.*

- 1** | Kohl säubern, welke Blätter und den Ansatz des Wurzelstrunks entfernen – so allerdings, dass die Blätter noch gut zusammenhalten. Mit einem Messer einen etwa 5 cm tiefen Schnitt in den Boden des Kohls machen und den Kopf dann mit den Händen auseinander brechen.
- 2** | In einer großen Schüssel 2.5 L Wasser mit 200 g Salz vermischen. Den Kohl in diese Lake legen und so beschweren, dass er gänzlich unter Wasser ist. Wenigstens 6–8 Stunden ziehen lassen.
- 3** | Kohl unter fließendem Wasser abspülen, auch zwischen den Blättern, gut ausschütteln. Prozess wenigstens drei Mal wiederholen. Zum Schluss den Kohl ein wenig ausdrücken, mit der Schnittfläche nach unten in ein Sieb legen und eine halbe Stunde weiter abtropfen lassen.
- 4** | Rettich in dünne, etwa 3–4 cm lange Stäbchen zerlegen, mit 2 EL Salz bestreuen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Gut abspülen, abtropfen lassen.
- 5** | Rettichstäbchen, Zwiebel, Frühlingszwiebeln, Schnittlauch, Ingwer, Chiliflocken, Knoblauch, Zucker, Babygarnelen und Fischsauce gut vermischen und einige Minuten lang ziehen lassen.
- 6** | Die Mischung zwischen die Blätter des Kohls reiben.
- 7** | Die Päckchen so in einen Behälter legen, dass sie möglichst wenig Kontakt mit der Luft haben – oder in Beutel mit Zipverschluss packen, aus denen sich die Luft gut herausdrücken lässt.
- 8** | Gemüse rund 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen – bis das Kimchi leicht säuerlich riecht. In den Kühlschrank stellen und wenigstens drei Tage lang gären lassen.