Selbstgemachtes.de

Kimchi, Korea

Zubereitung:

1 kleinen Chinakohl	längs vierteln, waschen, abtropfen und den Strunk herausschneiden. Mit
2 El Salz	einreiben und mindestens 6 Stunden abgedeckt marinieren. Danach Kalt abwaschen und trocken tupfen.
1 El Zucker, 1 El rote Chillischoten (getrocknet) *oder* Sambal Oelek, 2 El dunkles Sesamöl	darüber geben, mit den Händen einreiben und ca. 3-4 Tage abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Fertig.