

# Kimchi

*Traditionelles Gemüsegericht aus Korea; Milchsäuregärung*

*2 Köpfe Chinakohl ca. 2,5 kg  
auf gute Qualität achten*

*2 Karotten*

*1 kleiner Rettich (Eiszapfen, Daikon, mooli, white radish),  
man kann auch Radieschen nehmen*

*1 Zwiebel, weiß*

*1 Bund Frühlingszwiebeln*

*2 Zehen Knoblauch, klein*

*1 Stück Ingwer*

*1 oder 2 Birnen oder Äpfel, geschält und entkernt*

*4 EL koreanische Chiliflocken (Gochu garu),  
man kann auch die türkischen nehmen*

*150 g Salz, jodfrei*

*1 TL gehäuft brauner Zucker*

© 2015 by Ralph Lichtensteiger · [www.lichtensteiger.net](http://www.lichtensteiger.net)