

Rotkraut Kimchi-Style

Für zwei Personen

| | | |
|-----------------------|-----------------------|---------------------------|
| $\frac{1}{2}$ Rotkohl | $\frac{1}{2}$ Rettich | 1 Karotte |
| 2 Frühlingszwiebeln | 1 Stück Ingwer | 2 Knoblauchzehen |
| 1 Limette | 2 EL Gochujang Paste | 1 EL dunkle Misopaste |
| 2 EL Fischsauce | 2 EL Sesamöl | 1 TL Kashmiri Chilipulver |
| 1 Prise Zucker | 1 TL Salz | |

Das Rotkraut vierteln und ein Viertel in eine große Schüssel reiben.

Karotte und Rettich schälen und ebenso hineinreiben. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und dazugeben. Ingwer schälen, feinreiben und dazugeben. Knoblauch abziehen und hineinreiben. Die Pasten, Limettensaft, etwas Limettenschale, Fischsauce, Sesamöl, Chilipulver, Zucker und Salz dazugeben. Alles mit den Händen (am Besten mit Küchen-Handschuhen) gut verkneten und in ein Einmachglas geben.

Dieses auf den Kopf stellen und für ca. 5 Tage ziehen lassen.

Mario Kotaska am 04. Januar 2023