

## Bäits Chruutstielbrot



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Maurice Maggi

**Zubereitungsdauer 30 min. + 5 Tage  
Fermentation / Für 2-3 Personen**

**Zutaten Sauerteig:**

400 g Chinakohl  
30 g Salz  
1 Frühlingszwiebel  
1 cm Ingwer, fein geschnitten  
1 Stück Rettich  
(am besten Schwarz- oder Winterrettich),  
fein geschnitten  
2 Knoblauchzehen, fein geschnitten  
1 rote Chilischote, fein geschnitten  
1 EL Zucker  
1 EL Fischsauce

Was ich sonst noch brauche:

---

---

---

---

### ZUBEREITUNG:

Den Kohlkopf vierteln, vom Strunk befreien und in 2 cm breite Streifen schneiden. Schichtweise in eine Schüssel geben und die Lagen jeweils mit Salz bestreuen. Mit Salz abschließen. Den Kohl mit einem Teller beschweren und 4 Tage an einem dunklen und kühlen Ort ziehen lassen. Dann den Kohl in ein Sieb geben, etwas von der Salzlake beiseitestellen, den Kohl abspülen und gut abtropfen lassen.

Die Frühlingszwiebel schräg in Scheiben schneiden, mit Ingwer, Rettich, Knoblauch, Chilischote und dem Chinakohl mischen und in das Vorratsglas füllen. Mit dem Zucker bestreuen und mit der Fischsauce und etwas von der restlichen Salzlake übergießen. Im Kühlschrank mindestens 1 Tag ziehen lassen. Das Kimchi hält sich so mehrere Wochen. Es passt zu Gemüsecurry, Fisch oder Fleisch.

Vegane Variante:

Für eine vegane Variante anstelle von Fischsauce Sojasauce oder etwas mehr von der Salzlake verwenden.

**MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !**