

GIMCHI-TOPF

Gimchi (oft auch **Kimchi** geschrieben) nennt man sowohl eine auf der [Milchsäuregärung](#) basierende Zubereitungsart von [Gemüse](#) in der [koreanischen Küche](#) als auch alle auf diese Art zubereiteten Gemüse.

Gimchi wird traditionell wie [Sauerkraut](#) als [Vitamin-C](#)-Speicher für den Winter eingemacht. In Korea gehört Gimchi zu praktisch jeder Mahlzeit, genauso wie Reis und eine Suppe (*Guk* oder *Jjigae*).

Mehr zum Thema unter : <http://de.wikipedia.org/wiki/Gimchi>

Prinzipiell kann man alle Gemüsesorten fermentieren.

Unsere Töpfe sind nicht für Vorratshaltung gedacht, sondern als Küchengerät zur Herstellung von vollwertigen Delikatessen. "Man ist, was man isst."

Unser oft erprobtes Rezept:

Zutaten : ca.1 kg Chinakohl, 3-4 Knoblauchzehen, 1 Knolle Ingwer(3-4 cm), 1-2 Kaffeelöffel Chilipulver, rotes Paprikapulver, 1 Esslöffel Salz.(ca.2 dkg) - ev. Rettich, Fischsauce, Jungzwiebel - dann aber "duftet" es intensiv, während 1/2 Apfel, 1/2 Birne, 1 Zwiebel püriert und dazugemischt einen köstlich fruchtigen Geschmack ergeben.

Chinakohl in 2cm grosse Stücke schneiden, in einer Schüssel mit dem Salz vermischen, stehen lassen und nach ca. 2-3 Stunden mit dem feingeschnittenen Knoblauch-Ingwer-Chili kräftig vermischen, bis zur Saftbildung zerkneten, dann in den Topf einfüllen und fest eindrücken. Der durchs Salzen entstandene Saft soll das Gemüse gerade bedecken. Falls nötig, mit lauwarmem Salzwasser ergänzen.

Bei Zimmertemperatur aufstellen (siehe Rückseite). Den Wasserrand nach Bedarf nachfüllen! Schon am nächsten Tag hört man das freundliche Blubbern der beginnenden Gärung...und nach 4-5 Tagen schmeckt es köstlich...!

Ratschlag: Das Dichtungswasser darf keinesfalls in das Gemüse tropfen!

Unsere Keramik wird bei 1280 °C zu spülmaschinenfestem Steinzeug gebrannt.

Die "kleinen Grössen" von 0,5 bis 2,5 kg Gemüse bietet wechselhafte, neue Geschmackserlebnisse in Ihrer Küche !

KERAMIKaus demWALDVIERTEL

Jutta & Janos SZABO

A-3593 Neupölla, Kleinraabs 2

tel/fax: +43(0)2988 6577

www.artforusers.com

office@artforusers.com

Videovorführungen, Rezepte, Tipps :
in YouTube Suche eintippen: **keramik4food**
oder durch unsere website: www.artforusers.com