

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: 2 mittelgrosse Chinakohl, 5-6 Knoblauchzehen, 1 Knolle Ingwer(3-4 cm), 1-2 Kaffeelöffel Chilipulver, Paprika, 3-4 Esslöffel Salz. - ev. Rettich, Fischsauce, Jungzwiebel - dann aber "duftet" es intensiv, während 1/2 Apfel, 1/2 Birne, 1 Zwiebel püriert dazugemischt einen köstlichen fruchtigen Geschmack ergibt.

Chinakohl in 2cm Stücke schneiden, mit dem Salz vermischen, stehen lassen und ca. 2-3 Stunden mit dem feingeschnittenen Knoblauch-Ingwer-Chili kräftig vermischen, 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 lagern (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 2-3 Liter Grösse für 1,5-2,5 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 : www.youtube.com/slowfoodkeramik

oder eintippen in youtube Suche: slowfoodkeramik

Experimentieren Sie mutig mit verschiedenen Geschmacksrichtungen, indem Sie Curry, Dill, Ingwer, Chilipfeffer oder Knoblauch zum Sauergemüse geben, jedoch nicht mehr als zwei Gewürze auf einmal.

Hartes, faserhaltiges Gemüse wie Karotten, rote Rüben, Karfiol, Brokkoli, Rettich oder Kraut, wird fein geschnitten und gestampft. Der dadurch entstandene Saft - gesalzen oder ungesalzen - sorgt für schnelle Gärung. Die Raumtemperatur - sie soll 28 °C nicht überschreiten - bestimmt die Intensität. Weniger Temperatur, geringere Gärung. Sie können den Vorgang jederzeit stoppen und das Gemüse in einem geschlossenen Glas im Kühlschrank lagern.

CURRY-KAROTTEN-KRAUT

1 kleiner Kopf Karfiol
1 kleiner Kopf Rotkraut
3 Tassen Karotten
2-3 Knoblauchzehen
2 EL Curry

DILL- CURRY KRAUT

1 kleiner Kopf Weisskraut
1 EL Dill
1 EL Curry

TIPP!

INGWER- ZUCCHINI-KRAUT

2 Köpfe Weisskraut
4 Tassen Zucchini
2 EL Ingwersaft

FISOLEN

1 kg grüne Schnittbohnen
sehr fein schneiden
Salz, ev.Knoblauch, Dill

ROTE RÜBEN-KAROTTEN-KRAUT

2 Köpfe Weisskraut
2 Tassen Karotten
2 Tassen rote Rüben

PESTO-KRAUT

4 Tassen Rotkraut
1 Büschel Basilikum
3 Knoblauchzehen

RETTICH-INGWER-KRAUT

4 Tassen Rotkraut
2 Tassen kleingeschnittener Rettich
2 TL frischer Ingwer oder Ingwersaft

SALZEN nach BEDARF

TIPP! - Cooler Tipp für heisse Sommertage:

1 Portion gekochter kalter Reis
4 grosse EL scharfes Kimchi

Ein leichtes, erfrischendes Sommeressen

Viel Spass mit unserem GÄRTOPF wünschen wir euch allen!

Jutta & Janos SZABO

KERAMIK aus dem WALDVIERTEL

A-3593 Neupölla, Kleinraabs 2 - Tel. 02988 6577

www.ARTforUSERS.com