Kimchi vegan

necelý 1 kg čínského/pekingského zelí
1 litr vody
2 polévkové lžíce soli

na marinádu:
2 polévkové lžíce cukru (nejlépe třtinového)
3 až 4 stroužky česneku
40 g čerstvého zázvoru
2 polévkové lžíce sójové omáčky
2 polévkové lžíce umeocta
1 polévková lžíce chilli koření na kimchi

další zelenina:
2 mrkve
1 bílá ředkev nebo kedlubna
1 bílá cibule
3 jarní cibulky (jen světlá část)
apod.

Zelí překrojíme podélně na čtvrtiny, vykrojíme košťál a rozkrájíme listy na kousky asi 2 cm velké. Sůl rozmícháme ve vodě, zelí do ní vložíme a zatížíme. (Osvědčila se mi varná miska/pekáč s hlubším víkem. Zelí se slanou vodou vložím do spodní nádoby, do ní víko dnem dolů. Bude tak fungovat jako těžítko. Pozor, voda může vzlínat, jak postupně zelí křehne, proto celou nádobu i s víkem stavím na hlubší plech z trouby.) Takto necháme stát asi půlden.
Mezitím si připravíme marinádu. Česnek a zázvor oloupeme a nastrouháme na keramickém nebo jiném jemném struhadle. Smícháme s ostatními surovinami a uchováme v chladu. Po zkřehnutí zelí z něj slijeme slanou vodu. Cibuli očistíme a nakrájíme na tenká půlkolečka, ostatní zeleninu očistíme a nastrouháme na tenké plátky nebo nudličky. Vše pečlivě smícháme s marinádou (doporučuji použít gumové rukavice a při míchání pomačkávat). Směs přendáme do vhodné kvasné nádoby (velké zavařovačky), umačkáme, zatížíme (talířkem a sklenicí s vodou nebo vyvařeným kamenem), překryjeme folií či mikrotenem, zagumičkujeme a necháme 2 dny při pokojové teplotě pracovat. Pak umístíme do chladničky, aby se kvasný proces zbrzdil. Nicméně i v chladu kvašení pracuje a čím déle, tím lahodnější chuť.

Edit: Po opakované zkušenosti se špatnou kvalitou zelí připravuji kimchi jen z ředkve a mrkve a zdá se mi, že na chuti to neubírá.

--- recepty od efči --- http://www.hubatici.cz ---