

CHINAKOHL - KIMCHI SALAT



Zutaten:

ca. 600g Chinakohl
2 EL Salz
2 Liter Wasser
2 Knoblauchzehen
2 kleine Zwiebeln (wenn vorhanden:
Lauchzwiebeln)
1 EL Chiliflocken
2 EL Fisch- oder Shrimp Sauce
1 EL Pflaumen- oder Ahornsirup
1/2 EL brauner Zucker
1 EL Sesam
1 EL Sesamöl
2 TL Salz

Zubereitung:

Das Wasser in eine Schüssel geben und darin das Salz auflösen. Den Chinakohl waschen, halbieren, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Dann alles im Salzwasser eine Stunde lang einweichen lassen.

Zwiebeln klein schneiden, genauso den Knoblauch fein hacken. Zusammen mit allen anderen Zutaten in eine Schüssel geben, alles miteinander gut vermengen.

Den Chinakohl abgießen und mit klarem Wasser abspülen. In einer Salatschleuder trocken schleudern und dann mit den restlichen Zutaten vermischen. Das ganze für weitere 2 Stunden ziehen lassen.