

Scharfer Kappes

Das koreanische Kimchi hat einen deutlich kürzeren Fermentationsprozess als Sauerkraut, dafür wird das Gemüse mit einer scharf-würzigen Paste vermischt. Davon inspiriert fermentieren wir unseren Kohl – Kappes heute mal scharf.



Portionen: 10
Vorbereitung: 30 min
Zubereitung: 15 min
Zeit gesamt: 45 min
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für den scharfen Kappes:

- 1 Spitzkohl von etwa 1,2 kg
- 50 g grobes Meersalz
- 2 Möhren
- 1 Kohlrabi
- 3 Frühlingszwiebeln

Zutaten für die Gewürzpaste:

- 10 Knoblauchzehen (etwa 50 g)
- 1 3 cm großes Stück Ingwer
- 30 g koreanische Chilipaste
- 7 g scharfe Paprikaflocken

- 15 g Zucker
- 30 ml Fischsoße
- 30 ml Reissessig

Besondere Utensilien:

- Fest schließende Vorratsdose oder Einmachglas von 1 ½ l Inhalt

Zubereitung:

- **Für den scharfen Kappes** die äußeren Blätter des Spitzkohls entfernen, den Spitzkohl vierteln und den Strunk herausschneiden.
- Die Spitzkohlviertel quer in feine Streifen von etwa ½ Zentimeter Breite schneiden und in einer Schüssel mit dem Salz und ¼ Liter Wasser gründlich vermischen.
- Spitzkohl beiseite stellen.
- Die Möhren schälen und dritteln. Erst längs in dünne Scheiben, dann längs in dünne Streifen von etwa Streichholzdicke schneiden.
- Den Kohlrabi schälen und ebenfalls erst in dünne Scheiben, dann in streichholzgroße Streifen schneiden.
- Die Frühlingszwiebeln putzen und schräg in etwa 1 Zentimeter breite Ringe schneiden.
- **Für die Gewürzpaste** die Knoblauchzehen schälen und nicht zu fein hacken.
- Den Ingwer schälen und fein reiben.
- Knoblauch, Ingwer, Chilipaste, Paprikaflocken, Zucker, Fischsoße und Reissessig verrühren.
- Den Spitzkohl abgießen, gründlich waschen und gut abtropfen lassen.
- Mit den Möhren- und Kohlrabistreifen sowie den Frühlingszwiebeln mischen.
- Gewürzpaste hinzufügen und mit den Händen gut einreiben. **Tipp:** Es empfiehlt sich, für diesen Schritt Handschuhe zu tragen.
- Den gewürzten Kohl in eine fest schließende Vorratsdose oder ein Einmachglas füllen, mit den Händen zusammendrücken, um möglichst viel Luft zu entfernen, und im Kühlschrank aufbewahren – es ist sofort verzehrbereit.
- Möchte man den scharfen Kappes fermentieren lassen, lässt man ihn bei Zimmertemperatur drei bis fünf Tage stehen und stellt ihn danach in den Kühlschrank, um den Fermentationsprozess zu unterbrechen. Je länger er fermentiert, desto säuerlicher wird der Geschmack.
- Der scharfe Kappes schmeckt als Beilage zu Reis- und Fleischgerichten, als Salat oder in Eintöpfen – **Mahlzeit!**
- Der scharfe Kappes hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen – entdeckt man Schimmel, Schleim oder einen unangenehmen Geruch, muss er entsorgt werden.