

Kohl und Kimschi

Wir fanden den Hils-Hof in Winternam.
Winternam 132 ganz hinten dran.
Da war der Hof eben,
dort gab's ganz viel Leben
und wir sahen gleich,
Hof, Garten und Teich.
Die Katzen, den Hund, Gänse und Huhn
und vor allem, ganz, ganz viel zu tun.
Wir kamen zusammen, zuletzt waren wir 16
Sauerkraut zu machen und Kimschi zu sehn.
Es wurde gehobelt, gestampft und gewürzt,
Sacha und Markus ganz unbeschützt
die führten den Hof und unsere Gruppe
ein in das Wissen ums Fermentieren
und der Grundlage für eine Sauerkrautsuppe.
Der Tag war lang, der Hunger ward größer,
bei Kimschimachern und Sauerkrautstößern.
Da haben wir gemeinsam Rouladen gemacht
von Wirsing und Faschiertem,
die wir mit vielen Gewürzen verzierten.
Eine Quiche von besonderer Güte,
war im Rennen ganz vorn,
aus Roten Beeten verziert mit Eichhorn!
Und dann, wie konnte es anders auch sein,
brachte Markus noch einen Topf bunter Kartoffeln mit ein.
So saßen wir dann, im ganz großen Kreis
und genasen das gemeinsam Vollbrachte.
Die Köpfe waren rot, die Tischdecke weiß,
Wir erzählen vom Tun und die Rund lachte.
Doch dann machte Ute ganz pünktlich Schluss.
Sacha und Markus sei Dank,
es war ein Genuss!

Und nun noch ein Kimschi Rezept

Man nehme einen (oder mehrere)
Chinakohl den man längs in der Mitte zerteilt eine Nacht in einer 2%igen Salzlake aus lauwarmen Wasser etwas
beschwert marinieren läßt.
Dann am nächsten Tag aus:
Knofel, Salz, Pfeffer, Paprika, Chili, Currypaste grün und rot, Ingwer und Olivenöl eine streichbare Paste
herstellen. (Gewürze können nach Belieben dosiert und zusammengestellt werden)
Damit dann mit einem dicken Pinsel die abgetropften Chinakohlteile kräftig rundum und innen einstreichen.
Nun in ein ausreichend großes Deckelglas fest eindrücken und von oben beschweren offen lassen.
Drei Tage im Warmen stehen lassen, danach verschließen und kühl stellen.
Für die Richtigkeit des Rezepts wird keine Gewähr gegeben .

Beste Grüße
Lutz Hendel

Hier noch ein paar Eindrücke vom Hilshof:



