

PORTIONEN 1 KG

# Wassermelonen-Kimchi – so rettet ihr die Schalen vor dem Kompost

VORBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN  
ZUBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN  
FERMENTATIONSZEIT 4 TAGE  
GESAMTZEIT 4 TAGE 40 MINUTEN

**800 g** Wassermelonen-Schale – von einem etwa 2,5 kg schweren Stück Wassermelone

**30 g** Salz

**175 g** Wassermelone – nur das Fruchtfleisch

**3 Zehen** Knoblauch

**10 g** Ingwer

**2** Frühlingszwiebeln

**40 g** Gochugaru (koreanische Chiliflocken)

**2 EL** Sojasauce

**30 g** Sesam

1. Den grünen Schalenanteil der Melone mit dem Sparschäler oder einem Messer dünn abschälen. Melone in Spalten schneiden und das Fruchtfleisch mit einem Messer herauslösen. 800 g der Schale und 175 g vom Fruchtfleisch abwiegen.
2. Den weißen Schalenteil in etwa 2 cm große Würfel schneiden. In einem ausreichend großen Gefäß mit Salz vermengen und 30 Minuten ziehen lassen.
3. Währenddessen das Fruchtfleisch mit Knoblauch und Ingwer fein pürieren. Den weißen Teil der Frühlingszwiebel in Ringe, den grünen Teil in etwa 2–3 cm große Stücke schneiden.
4. Die gesalzenen Wassermelonenschalen abgießen, gut abspülen und abtropfen lassen. Zurück in die Schüssel oder das Gefäß geben und mit der gemixten Flüssigkeit, den geschnittenen Frühlingszwiebeln, Gochugaru, Sojasauce und Sesam vermengen.
5. In saubere Gläser oder andere dicht verschließbare Behälter füllen und das Gemüse dabei gut im Gefäß nach unten drücken. Beispielsweise mit Fermentationsgewichten beschweren, die Gefäße nicht ganz luftdicht verschließen und 4–7 Tage bei Zimmertemperatur fermentieren lassen.

## Unsere Tipps

An den ersten beiden Tagen darauf achten, dass das Gemüse gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Bei Bedarf erneut herunterdrücken oder mit etwas Salzwasser aufgießen.

Schmeckt das Wassermelonen-Kimchi angenehm säuerlich, können die Behälter im Kühlschrank gelagert werden. Hier wird die Fermentation stark gebremst, das Wassermelonen-Kimchi hält sich dort mindestens 4–6 Wochen.

## Kochutensilien



[Frankfurter Brett x Eat this! Set](#)

 REZEPT PINNEN

 REZEPT DRUCKEN