



ORF

Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
28.4.2024

„RADIESCHEN“

Von mir gibt´s heute Radieschen-Kimchi!

Radieschen

Erbsenschoten, halbiert

1 Birne, gerieben

1 EL Zwiebel, klein gehackt

Jungzwiebel

Knoblauch

Kräuter, gehackt

Ingwer, gewürfelt

1 EL Rosenpfeffer

1 EL mildes Paprikapulver

1 Prise Chili

Sojasauce oder Reis-Essig

Teriyaki-Sauce

0,5 l klare Gemüsesuppe

Mehl

1 Prise Kokosblütenzucker

Ich gebe die in mundgerechte Stücke geschnittenen Radieschen, Jungzwiebel- und Knoblauch-Scheiben, gehackte Kräuter Ihrer Wahl (ich liebe für diese asiatische Variante Koriander), 1 EL Rosenpfeffer, klein gewürfelten Ingwer und halbierte Erbsenschoten in eine Schüssel und mische die Zutaten jetzt mit etwas Sojasauce.

Wer Sojasauce nicht mag, kann auch etwas Reissessig nehmen.

Das Gemüse lege ich so dicht wie möglich ins Glas. Es sollte ca. zu 2/3 gefüllt sein.

Für die Sauce habe ich einen halben Liter klare Gemüsesuppe vorbereitet, die ich jetzt am besten noch lauwarm mit etwas Mehl und einer Prise Kokosblütenzucker einrühre.

Dazu kommt jetzt noch eine geriebene Birne, 1 EL klein gehackte Zwiebel, 3 gepresste Knoblauchzehen, ca. 1 EL mildes Paprikapulver, 1 Prise Chili und Soja- oder Teriyaki-Sauce. Dann wird alles püriert.

Zum Schluss leere ich die Sauce über das Gemüse in die Gläser, bis sie gefüllt sind.

Verschlossen fermentiert das Gemüse jetzt 3 Tage und kann dann schon gegessen oder kühl aufbewahrt werden.

Mein vorbereitetes Kimchi serviere ich auf getoastetem Baguette und zu Fisch.