

Eingelegte Gurken in Shiokoji



Beschreibung

Ein klassisches japanisches Rezept in seiner einfachsten Form: Gurken in Shiokoji eingelegt. Die Fermentation bringt Frische und Umami hervor, während die natürliche Milde des Shiokoji die Gurken angenehm würzt, ohne sie zu stark zu salzen. Perfekt als Beilage zu Reis, Sushi oder Fleischgerichten.

Zutaten

- Frische Gurken – 2 Stück (ca. 200 g)
- Shiokoji – 2 Esslöffel

Zubereitungsschritte

1. Gurken waschen und in Scheiben oder Stifte schneiden.
2. In einer Schüssel mit Shiokoji gut vermengen, sodass alle Stücke bedeckt sind.
3. In einen verschließbaren Behälter geben und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Vor dem Servieren überschüssiges Shiokoji leicht abwischen.

Tipp

- Auch mit Rettich, Sellerie oder Karotten kombinierbar. Je nach Dicke des Gemüses kann die Marinierzeit angepasst werden. Die eingelegten Gurken bleiben im Kühlschrank bis zu 3 Tage frisch.