



# Tsukemono – eingelegte Gurke (Shiozuke)

für 6 Portionen | 10 Minuten + 2 Tage | 13 kcal

Das Rezept für Shiozuke ist die einfachste Art von japanischen Tsukemono (eingelegtes Gemüse). Alles was du brauchst ist frisches Gemüse der Saison und Salz. Probiere diese Beilage noch heute, um sie zusammen mit gedämpften Reis und einer selbstgemachten Miso-Suppe zu servieren!

## Zubereitung:

1. Zutaten für die eingelegte Gurke nach Shiozuke Art bereitlegen.
2. Zu Beginn die Gurke unter fließendem Wasser waschen, mit einem Küchentuch trocknen und mit einem großen scharfen Messer in 1 cm breite Scheiben schneiden.
3. Die Gurkenscheiben in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel (zum Beispiel Gefrierbeutel) geben und das Salz mit hineingeben.
4. Die Luft aus dem Beutel entweichen lassen, oben verschließen und kräftig mit beiden Händen schütteln sowie den Inhalt einmassieren, sodass sich alles gut vermischt.
5. Den gut verschlossenen Beutel für 2 Tage in den Kühlschrank legen und den Inhalt immer mal wieder (am besten morgens und abends) bewegen.
6. Nach zwei Tagen ist die selbstgemachte eingelegte Gurke fertig und hält sich für weitere 5 Tage im Kühlschrank. Zum Servieren einzelne Scheiben aus dem Beutel nehmen und in einer kleinen Schale servieren (gerne als Dekoration etwas Hagelsalz darüberstreuen). Fertig – Itadakimasu!

## Zutaten:

- 500 g Gurke (oder anderes Gemüse wie Daikon Rettich, Möhren, Kohlrabi oder Radieschen)
- 1 EL Salz

