

Tsukemono Amasuzuke (Daikon)

für 6 Portionen | 10 Minuten + 2 Tage | 61 kcal

Das Grundrezept für selbstgemachtes Tsukemono nach Amasuzuke Art (Gemüse wird in Reissessig und Zucker eingelegt sowie mariniert) zeigt in wenigen Schritten, wie du aus Daikon Rettich mit nur 4 Zutaten typisches japanisches Tsukemono machen kannst.



Zutaten (6 Portionen)

500 g Daikon Rettich (oder anderes Gemüse wie Gurken, Möhren, Kohlrabi oder Radieschen)

1 EL Komesu (Getreide- oder Reissessig)

1 EL Sake

1/2 TL Salz

5 EL Zucker

Zutaten auf 1mal1japan.de/shop bestellen und direkt nach Hause liefern lassen – ab 39€ sogar versandkostenfrei!

Zubereitung (10 Minuten + 2 Tage)

1. Zutaten für den eingelegten Daikon Rettich nach Amasuzuke Art bereitlegen.

2. Zu Beginn den Daikon Rettich schälen und mit einem großen scharfen Messer in 1 cm breite Scheiben schneiden. Der grüne Teil wird hier nicht benötigt.

3. Die Daikon Scheiben in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel (zum Beispiel Gefrierbeutel) geben und die Gewürze (Reissessig, Sake, Salz und Zucker) 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 der selbstgemachte eingelegte Daikon Rettich 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 einige getrocknete Chilischotenringen verwenden). Fertig – Itadakimasu!