

Rezept

Japanisch eingelegte Gurkenstücke

Ein Rezept von Japanisch eingelegte Gurkenstücke, am 27.05.2026

Zutaten

1 Salatgurke	½ EL Salz
50 g Ingwer	½ Chilischote
100 ml Sojasauce	50 ml Mirin
30 ml Reissessig	1 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 großes Schraubglas (à ca. 500 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal, 1 g F, 13 g EW, 57 g KH

Zubereitung

1. Die Salatgurke gründlich waschen und längs vierteln. Die Kerne mit einem geraden Schnitt vom festen Fruchtfleisch lösen und dieses in ca. 0,5 cm dünne Stücke schneiden. Die Gurkenstücke salzen und ca. 30 Min. in einem Sieb abtropfen lassen. Dann mit der Hand zusätzlich etwas ausdrücken.
2. Inzwischen den Ingwer schälen und in sehr feine Streifen schneiden oder fein reiben. Die Chilischote waschen, von den weißen Trennwänden und Kernen befreien und in feine Ringe schneiden. Mit Ingwer, Sojasauce, Mirin, Essig und Zucker in einen kleinen Topf geben. Aufkochen lassen und wieder vom Herd nehmen.
3. Die Gurkenstücke mit der Marinade vermengen und zugedeckt abkühlen lassen. In ein Schraubglas umfüllen und kühl lagern.