

Rezept

Şalgam suyu - türkischer Aperitif

Ein Rezept von Şalgam suyu - türkischer Aperitif, am 06.06.2025

Zutaten

500 g violette Möhren **350 g** weiß-rote Navetten

1 Handvoll getrocknete Kichererbsen **1 EL** Bulgur

1-3 getrocknete Vogelaugenchilis 80 g unraffiniertes Meersalz

200 ml Weißweinessig

Außerdem:

1 Einmalteefilter aus Papier und Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Bügelverschlussglas (5 l) | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | Haltbarkeit Haltbarkeit: kühl mind. 3 Monate

Zubereitung

- 1. Die Möhren mit der Gemüsebürste gründlich schrubben, die Enden abschneiden. Möhren längs vierteln und in 4 cm lange Stücke schneiden. Vorsicht mit den violetten Möhren! Sie färben die Hände beim Schälen und Schneiden, deshalb am besten Einmalhandschuhe tragen.
- 2. Die Navet-Rübchen gründlich waschen, die Enden abschneiden. Die Rübchen halbieren und in 1 cm breite Scheiben schneiden.
- 3. Die Kichererbsen in das Glas geben. Den Bulgur in den Teefilterbeutel füllen und diesen mit Küchengarn zubinden. Das Bulgursäckchen ebenfalls in das Glas geben.
- 4. Das Gemüse in das Glas füllen, die Chilischoten nach gewünschter Schärfe dazugeben. Das Salz in 3,5 l Wasser verrühren, bis es sich aufgelöst hat. Den Essig dazugeben und die Flüssigkeit über das Gemüse im Glas gießen. Das Gemüse beschweren (siehe S. 17).
- 5. Das Glas verschließen und mit einem dunklen Tuch abgedeckt 3-4 Wochen an einem warmen Ort (20-22°) stehen lassen. Zwischendurch nicht öffnen, auch nicht, wenn der Ansatz stark blubbert.
- 6. Wenn der Ansatz nicht mehr blubbert und gärt, kann eine erste Kostprobe entnommen werden. Das Getränk portionsweise mit 1-2 Möhrenstreifen genießen oder den Saft durch ein feines Sieb abgießen und in Flaschen füllen.
- 7. Das Gemüse im Glas mit etwas Saft kühl aufbewahren. So kann man es auch zum Essen, zum Beispiel zu einer Mahlzeit mit Hülsenfrüchten, servieren.