

Rezept

Sauer eingelegter Pak Choi (Paggad Kiauw Dohng)

Ein Rezept von Sauer eingelegter Pak Choi (Paggad Kiauw Dohng), am 20.04.2024

Zutaten

600 g Pak Choi (chinesischer Senfkohl)	1/2 EL Salz
3 EL Reisessig	1 EL gekochter Reis

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Personen für den Vorrat | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 7 kcal

Zubereitung

1. Vom Kohl die äußeren Blätter entfernen. Den Kohl halbieren, harte Stiele abschneiden, die Blätter waschen und gut trocken tupfen. In die Sonne legen und ca. 2 Std. trocknen lassen.

2. Kohl in eine Glasschüssel geben, das Salz dazugeben und beides mit den Händen gut vermischen, dabei den Kohl etwas zusammendrücken. Den Reisessig und den gekochten Reis hinzufügen und gut untermischen. 300 ml Wasser darübergießen und das Gemüse so weit hineindrücken, bis es mit Wasser bedeckt ist.

3. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Kohl mindestens 5 Tage an einem sonnigen Platz bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Je länger das Gemüse zieht, desto intensiver wird der Geschmack.

4. Den eingelegten Kohl mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank aufheben und vor Gebrauch kurz abspülen.