

Rezept

Sichuan-Gemüse

Ein Rezept von Sichuan-Gemüse, am 27.04.2024

Zutaten

2 kg Gemüse (z.B. Weißkraut oder Chinakohl, Rettich, Möhren, Lauch, Staudensellerie und Paprika)	1 Stück Ingwer (3-4 cm)
	200 g Salz
	100 g brauner Zucker
1 EL getrocknete Chilischoten	6 Sternanise
1 EL Sichuan-Pfeffer	100 ml Reiswein

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für ungefähr 10 Essen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse je nach Sorte waschen oder schälen, alle welken Teile, die Stiele und die Enden und alles, was nicht gegessen werden soll, wegschneiden. Das Gemüse in Würfel, Scheiben oder Stifte – alles in mundgerechte Größe – schneiden. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse und die Ingwerscheiben in gut gesäuberte Gläser mit Schraubverschluss füllen.

2. Salz und Zucker mit 2 1/2 l Wasser in einen Topf schütten. Chilischoten, Anise und Sichuan-Pfeffer reinwerfen und zum Kochen bringen. Rühren, bis sich der Zucker und das Salz gelöst haben.

3. Den Reiswein dazugießen und alles ganz heiß über das Gemüse in den Gläsern füllen. Es muss vollkommen mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Zur Not also noch mal kochendes Wasser nachschütten. Die Gläser verschließen, das Gemüse mindestens 2 Tage ziehen lassen.