

Rezept

Spitzkohlgemüse mit Ingwer

Ein Rezept von Spitzkohlgemüse mit Ingwer, am 17.04.2024

Zutaten

1 kg Spitzkohl	Salz
1 Stück Ingwer (walnussgroß)	3 Chilischoten
3 EL Erdnussöl	2 EL Sesamöl
5 EL Reisweinessig	1 TL Szechuanpfeffer
5 EL Zucker	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Spitzkohl putzen, waschen, in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Spitzkohl mit 2 EL Salz bestreut ziehen lassen.

2. Ingwer schälen, fein hacken. Chili halbieren, Kerne entfernen, Hälften waschen und hacken. Erdnuss-, Sesamöl und Essig mit Ingwer, Chili, Szechuanpfeffer und Zucker aufkochen, über den Kohl geben und durchmischen.

3. Bei Zimmertemperatur 2-3 Std. ziehen lassen. Zum Servieren Szechuanpfeffer nach Belieben wieder entfernen und den Kohl nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.