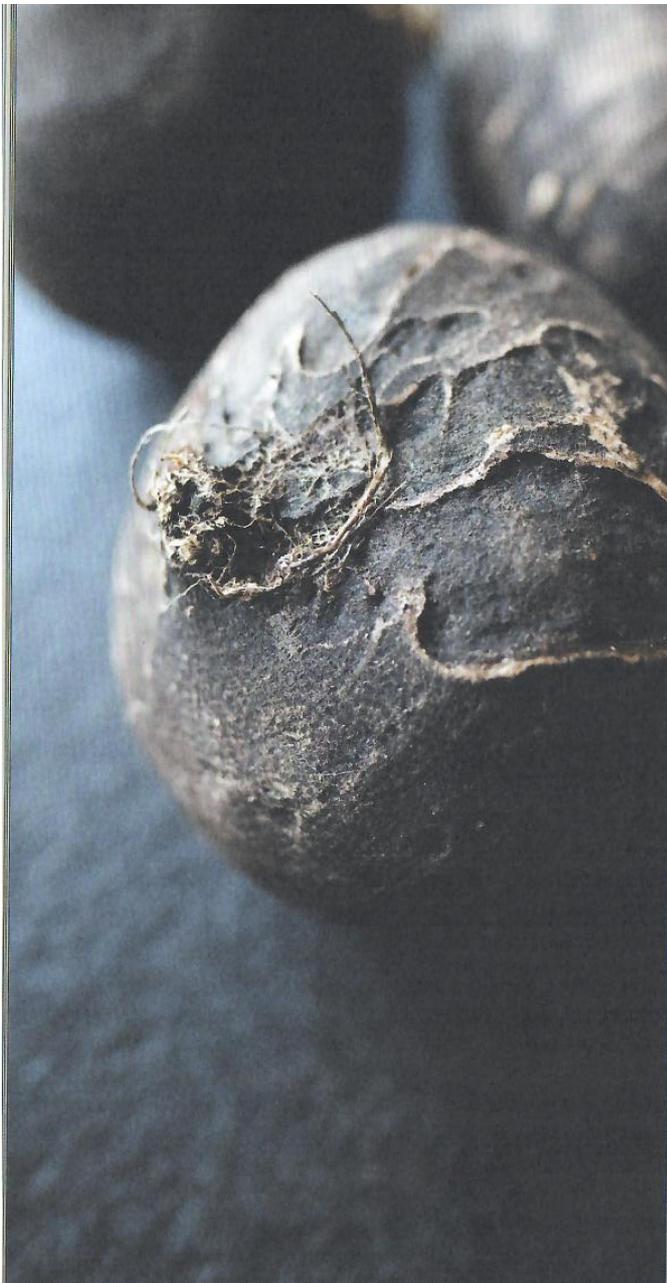


## Schwarzer Winterrettich

Dieses tolle Rezept habe ich in meinem neuen Fermentationsbuch entdeckt. Für alle die gerne mit Lebensmitteln und deren Haltbarmachung experimentieren ist dieses Buch von Marcel Kruse und Geru Pilsinger auf jeden Fall empfehlenswert.



## WINTERRETTICH

Wenn der Herbst das Laub in bunte Farben taucht, bedeutet das gleichzeitig den Saisonstart für allerlei Wintergemüse. Darunter findet sich auch der schwarze Winterrettich. Dieser eignet sich hervorragend zur Herstellung von Asazuke - japanischer Fermentation für Beginner (Seite 81). Das Tolle an diesem Rezept ist, dass es nicht nur supereinfach und ratzfatzt zubereitet ist, sondern du es schon nach wenigen Stunden genießen kannst. Also: ein ideales Ferment für ganz ungeduldige Schlemmermäulchen. Übrigens: Du kannst das Rezept auch mit Gurken, Sellerie, Kohlrabi und vielem mehr machen. Für mehr Pfiff gib etwas Chili dazu. Fertig!

### ZUTATEN:

1 großer Winterrettich (ca. 300 g)  
ca. 12 g Salz

1 Drahtbügelglas (500 ml)

🕒 3-5 Stunden

🕒 3-5 Tage

### ZUBEREITUNG:

1. Den Rettich mit einem Gemüsehobel in möglichst dünne Scheiben schneiden.
2. Die Rettichscheiben in eine Schüssel geben und kräftig mit dem Salz einreiben.
3. Den Rettich mit einem schweren Teller beschweren, mit einem Tuch abdecken und 3-5 Stunden oder noch besser über Nacht ziehen lassen.
4. Das leicht anfermentierte Asazuke als knackige Beilage roh oder mit etwas Sojasauce beträufelt genießen.
5. Zur Aufbewahrung im Glas verschließen, kühl lagern und innerhalb weniger Tage aufbrauchen.