

Gurken Kimchi / Japanisches Tsukemono

Rezept für 500 g Gurke



Zutaten

500 g Grüne Gurke
4 EL Salz
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer (Walnussgroß)
2 EL Kokosblütenzucker
2 EL Mirin
3 EL Reisessig
Chiliflocken

Zubereitung

1. Gurken waschen und trocknen. Wer die Gurken schälen will, kann das machen, aber es ist eigentlich wenig sinnvoll. Die Schale verleiht dem Kimchi / Tsukemono eine zusätzliche Textur.
2. Kleine Gurken in dünne Scheiben schneiden. Bei Salatgurke das Innere mit einem Löffel entfernen. Muss aber nicht sein. Alternativ zu Gurkenscheiben können unregelmäßige Stücke geschnitten werden. Es gibt keine Regel.
3. Geschnittene Gurken in eine Schüssel geben und Salz hinzufügen. Es soll gleichmäßig verteilt sein. Eine Stunde ruhen lassen.
4. Knoblauch schälen und im Mörser zerdrücken. Ingwer mit Ingwer-Reibe fein reiben.
5. Mische dann zerstoßenen Knoblauch, Ingwer und Zucker für die Kimchi-Marinade. Gib Mirin und Reisessig dazu und probiere, ob dir die Mischung schmeckt. Wer es scharf mag, streut noch ein paar Chiliflocken ein. Aber Vorsicht: Es wird schnell zu scharf.
6. Gurken unter klarem kaltem Wasser gründlich abspülen. Im Sieb abtropfen. Wenn nötig, drücke das überschüssige Wasser aus den Gurken vorsichtig heraus.
7. Gib die Gurkenscheiben in ein Glas und bedecke sie mit der Kimchi-Marinade. Sie müssen nicht komplett bedeckt sein, aber alles sollte gut vermischt sein.
8. Die eingelegten Gurken können sofort gegessen werden oder - noch besser - du lässt sie zwei, drei Tage im Kühlschrank durchziehen.