KIKKOMAN

Eingelegtes Gemüse

ZUTATEN

Für ca. 6 Gläser à 300 ml:

500 ml	Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (125ml)
500 ml	Wasser
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
1 EL	Zucker
6 cm	Ingwer
2	rote Paprika
2	gelbe Paprika
1	Gurke
1	Chili
1 EL	schwarze Pfefferkörner

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Gläser und Deckel mit sehr heißem Wasser gut waschen bzw. sterilisieren.

Schritt 2

Ingwer in dünne Scheiben und Chili in kleine Stücke schneiden. Gurke schälen, längsweise vierteln. In lange Streifen schneiden – die Länge der Gurken sollen der Höhe des Glases entsprechen.

Schritt 3

Paprika köpfen und entkernen und in ebenso lange Streifen schneiden. Die Gläser mit Paprika, Gurke, Ingwer, Chili und Pfefferkörnern füllen.

Schritt 4

Kikkoman Essig, Wasser, Salz und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen, kurz köcheln lassen. Sojasauce dazugeben. Heiße Flüssigkeit vorsichtig in die Gläser füllen. Deckel verschließen und Glas umdrehen. Auskühlen lassen.

Schritt 5

Kühl und dunkel lagern. Das eingelegte Gemüse ist monatelang haltbar. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.