

Pao T'sai - Scharf Eingelegter Weisskohl

Kategorien: Gemüse, Einmachen, Land, China

Zutaten für: 1 Rezept

1	mittl. Weisskohl
	ODER
	Chinakohl
2	Moehren, jung
1	Ruebe, weisse
50	Gramm Radieschen
3	Essl. Salz
3	Essl. Gin
2	Chilischoten, getrocknet
1 1/2	Ltr. Kochendes Wasser

Anleitung:

* Ergibt 3 Halbliterglaeser.

Dieses eingelegte Gemuese schaetzt man in China vor allem zu Reisbrei. Man verwendet es jedoch auch gern mit anderen Gemuesen zusammen in chinesischen Salaten.

Den Kohlkopf putzen, dabei beschaedigte aeussere Blaetter entfernen. Die inneren Blaetter in 3 bis 5 cm grosse Stuecke schneiden, waschen, in einem Sieb gut abtropfen und an einem luftigen Ort 1 Tag lang trocknen lassen. Die Moehren und die Ruebe schaelen und in duenne Scheibchen schneiden. Die Radieschen putzen, dabei Wurzel und Gruen entfernen, vierteln und gut abtrocknen. Die entkernten Chilischoten zerkleinern.

Das Salz im kochenden Wasser auflösen. Die Fluessigkeit abkuehlen lassen, Gin und alle vorbereiteten Gemuese samt Chilis zufuegen. Das Kohlgemisch in 3 Einmachglaeser fuellen, fest verschliessen und 1 Woche an einem warmen Ort ziehen lassen. Danach ist das Gemuese angenehm scharf, salzig und sehr knackig.

Anm. der Uebersetzerin: Fuellen Sie die Pickles mitsamt dem Wasser am besten in franzoesische Haushaltsglaeser (Le Parfait), die es in Kaufhausern und Cook-Shops zu kaufen gibt. Es werden uebrigens eine Menge Wuerste, Fleischwaren und Marmeladen in diesen Glaesern angeboten, sodass Sie die nur zu sammeln brauchen.

Falls Sie keine Moeglichkeit haben, den Kohl an der Luft trocknen zu lassen, so breiten Sie ihn auf einem trockenen Kuechentuch aus und stellen einen, natuerlich kalt eingestellten, Foehn davor. Nach 1 Stunde koennen Sie schon weiterarbeiten.