



Essigsauce mit eingelegtem Gemüse

Zutaten für das eingelegte Gemüse:

4 Möhren, 1 Kohlrabi, 1-2 EL Salz

Das Gemüse putzen und in dünne Scheiben schneiden. Diese können vorab durch bestimmte Einschnitte so verziert werden, dass die Scheiben wie Blumen aussehen.

Danach das Gemüse ca. 30 min in 1-2 EL Salz einlegen, anschließend unter kaltem Wasser abspülen und das Gemüse leicht ausdrücken.

Zusammen mit dem Gemüse in die Sauce geben und ca. eine Stunde ziehen lassen.

- 1EL Fischesauce
- 1EL Zucker
- 1EL Essig oder Zitronensaft
- 5EL warmes Wasser
- Pfeffer
- Knoblauch
- Frisches Chili
- Gehacktes Koriander

Zubereitung:

Zucker in warmen Wasser auflösen, Zitronensaft oder Essig, Fischesauce und Knoblauch dazugeben. Wer möchte kann auch noch Chilischoten hineinschneiden. Anschließend das eingelegte Gemüse in die Essigsauce geben und mit gehacktem Koriander vermengen.