RADIESCHEN FERMENTIEREN



Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Fermentation heisst, durch Milchsäuregärung haltbar machen. Das Verfahren ist nicht besonders schwierig, aber es gibt einige Zusammenhänge, die man verstehen muss ... und präzis arbeiten!

INFORMATIONEN

1. Das Glas einige Minuten im kochenden Wasser auskochen. Das Salz mit 1/2 Liter Leitungswasser verrühren. Das Grün der Radieschen wegschneiden.

2. Die Radieschen zusammen mit Senf- und Pfefferkörnern sowie Lorbeerblättern in das Glas schichten. Etwas festdrücken, damit die Radieschen schön dicht aneinander liegen.

3. Die Salzlake zugiessen. Die Radieschen mit einem kleinen Teller oder eine anderem Gewicht beschweren, sodass sie nicht aus der Lake herausragen, sonst bildet sich daran leicht Schimmel. Das Glas verschliessen, in einen tiefen Teller stellen und mit einem Tuch bedecken.

4. Bei Raumtemperatur mind. 10 Tage fermentieren lassen. Während dieser Zeit den Deckel nicht öffnen. Danach sind die Radieschen essfertig. Den Deckel vorsichtig öffnen, da das Glas unter Druck steht.

TIPP: Lässt man die Radieschen länger bei Raumtemperatur stehen, setzt sich der Fermentationsprozess fort, und der Geschmack wird intensiver. Im Kühlschrank stoppt die Fermentation fast vollständig.

DATEN

Rezept: Manuela Rüther. Bitter - der vergessene Geschmack. AT Verlag 2016