

Genmai

Genmai

Für 2 Personen

Eingelegter Rettich

- 1 TL **Salz**
- 1 TL **Zucker**
- 2 TL **Reisessig** (resp. Weißweinessig)
- 125 ml **Wasser**

aufkochen

- 1/2 **Rettich**, geschält, dünne Viertel
- 1/8 **Chili**, Ringe

min 2d Kühlschrank

Gemüse

- Öl**
 - 15 g **Zwiebeln**, gehackt
- anschwitzen, ablöschen*
- (15 g **Lauch**, Röllchen gehackt)
 - 15 g **Karotten**, gehackt
 - 15 g **Sellerie**, gehackt
 - 15 g **Kohlrabi**, geschält, gehackt

andünsten

Reissuppe

- 70 g **Reis**, gewaschen
- 700 ml **Wasser**

leicht glasig anschwitzen

aufkochen

>Gemüse zugeben

2h köcheln, rühren

Gomasio

- 3 EL **Sesam**

rösten

- 1/2 EL **(Meer-)Salz**

zermörsern o. mixen

Dazu **Sojasauce**