

Rettich, asiatisch gedünstet

3 – 4 Personen

800 g Rettich
300 g Möhren
1 rote Paprikaschote
3 EL Butterschmalz
2 EL Curry
½ TL Kreuzkümmel
4 cm Ingwer, klein gehackt
2 Knoblauchzehen
2 EL Sojasauce
1 EL Reisessig (oder Weißweinessig, dann weniger)
2 TL Zucker



Rettich schälen, längs vierteln und in Scheiben hobeln (Küchenmaschine, grobe Scheibe)
Möhren in Scheiben schneiden (Küchenmaschine, grobe Scheibe),
Paprika in Streifen schneiden.

Butterschmalz erhitzen, Rettich und Möhren dazu geben,
Curry (nicht zu lange, wird sonst bitter) und Kreuzkümmel zugeben,
Nach kurzer Bratzeit Knoblauch und Ingwer zugeben.
Mit Sojasauce und Reisessig ablöschen, Zucker zugeben,
nach ca. 5 Minuten Paprika zugeben,
weitere 10 Minuten dünsten.

Tipp: als Vorspeise
als Beilage zu kurzgebratenem Fleisch
als Salat