
Radieschen in Sojasauce einlegen

Leckere Radieschen in Sojasauce-Marinade

von Chris Force Food Show



© Bild & Rezeptidee von Chris Force Food Show - Fudii.online

Vorbereitung: 5 Min. | **Gesamt:** 5 Min.

Zutaten:

10 Radieschen

Für die Marinade:

1 gestr. TL Salz
4 EL Sojasoße, süß
3 TL Reisweinessig
1 EL Öl, zB. Erdnussöl

Sonstiges:

Einmachglas

Zubereitung:

Für die **ingelegten Soja-Radieschen** die Radieschen waschen, Strunk entfernen und halbieren.

In einem Einmachglas alle Zutaten für die Marinade geben. So lange verrühren bis sich das Salz aufgelöst hat. Eventuell nochmals mit den Zutaten abschmecken.

Radieschenhälften ins Glas geben, verschließen und schütteln bis alles vollständig mit der Marinade bedeckt ist.

Jetzt kommen die **Soja-Radieschen** für mindestens einen Tag, besser sind 3 - 4 Tage, an einem dunklen kühlen Ort. Dabei täglich etwas schütteln, damit sich die Marinade gut verteilt.

Die **ingelegten Radieschen** passen gut im Salat und als Beilage zu Hähnchen.