

Fermentierter Tofu



Zutaten

rote Paprika
eine Karotte
½ Knolle Fenchel
Chinakohl
Zwiebel/Frühlingszwiebel
1 Knoblauchzehe
weißer Tofu
evtl. Pfefferkörner, Chili, Rosmarin
10 g Salz (2%)
500 ml Wasser
2 hohe Gläser mit Bügelverschluss
Beschwerungsstein

Zubereitung

Paprika, Karotte, Fenchel, Chinakohl, Zwiebel und Knoblauch in Stücke schneiden. Den Tofu in Würfel teilen und Bügelgläser nach Belieben in bunten Schichten damit befüllen. Je nach Geschmack getrocknete Chilischoten, frischen Rosmarin oder Pfeffer begeben.
10 g Salz in 500 ml Wasser auflösen und die Gläser mit der Salzwassermischung aufgießen, bis alles bedeckt ist. Mit Beschwerungsstein belegen und Bügel schließen.
Ca. 3 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen (Achtung: Teller darunter stellen zum Auffangen des überlaufenden Wassers!), danach im Kühlschrank lagern.