

## Süss saures Gemüse

Indonesien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- Eher knackiges frisches Gemüse (Blumenkohl, Weisskohl, Karotten, grüne Bohnen, Peperoni etc.). Gerüstet gut 1kg.
- 2 Peperoncins
- 1 Zwiebel
- 1 daumengrosses Stück Ingwer
- 1 Teelöffel Kurkuma
- 3 Esslöffel Zucker
- 5 Esslöffel Reissessig
- 300ml Wasser
- Sesamöl
- Salz

### Vorbereitung:

- Alles Gemüse in mundgerechte Stücke rüsten.
- Zwiebel und Ingwer klein schneiden.
- Peperoncins rüsten, in Ringe schneiden und je nach Schärfewunsch Kernen entfernen.

### Zubereitung:

- In einer hohen Pfanne, wo dann alles Gemüse Platz hat, die Zwiebeln im Sesamöl andünsten und dann alles Gemüse begeben und 10 Minuten zugedeckt dünsten.
- Das Wasser, Kurkuma, Zucker, Reissessig und Salz begeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Sehr gut um rühren, dass alles vom Kurkuma schön gelb wird.

### Tipp:

- Passt zum Beispiel gut zu Satay-Spiesschen.
- Die angegebene Zucker- und Essigmenge kann man durchaus auch erhöhen, wenn man es sehr süss-sauer mag.

