

---

## Rettich

---

Rettich ist eine würzige Wurzel mit Biss: je nach Sorte rund, lang oder zapfenförmig, mit weißer, schwarzer oder roter Schale. Der Geschmack ist frisch, leicht scharf und angenehm erdig. In der Küche ist Rettich ein echtes Multitalent – roh, gegart oder sogar fermentiert.

### So wird's gelagert:

- Das Grün immer entfernen, da es der Wurzel Feuchtigkeit entzieht.
- Die Knolle in einer luftdichten Box im Kühlschrank aufbewahren
- Vor dem Verpacken gut abkühlen lassen, um Kondenswasser zu vermeiden.
- Wenn der Rettich weich geworden ist, kann man ihn für 1–2 Stunden in kaltes Wasser legen. Ein Spritzer Essig im Wasser hilft, die Frische zurückzuholen.
- Das Grün kann separat aufbewahrt und wie Rübstieler oder Mangold verwendet werden – möglichst frisch.



### Ideen für die Küche:

- **Roh auf Brot** – fein geschnitten mit Butter und Salz, klassisch und gut.
- **Im Salat** – geraspelt mit saurer Sahne, Essig, Zucker, Salz und Apfel.
- **Als Snack** – in Stifte geschnitten mit Dip oder leicht gesalzen, damit er milder wird.
- **Gedünstet oder gebraten** – als Gemüsebeilage oder Pfannenzutat.
- **In der Suppe** – fein gewürfelt bringt Rettich Würze und Frische, besonders in asiatischen Brühen.
- **Fermentiert** – zum Beispiel als milde Variante von Kimchi oder eingelegt mit Essig.