



Mixed Pickles oder eingelegtes Gemüse



Zutaten:

ein halber Blumenkohl
nach Belieben Dill
2 Karotte(n)
ein halber Romanesco
50 g Salz
4 Stange(n) Staudensellerie
120 ml Wasser, lauwarm
1 Zwiebel(n)
850 ml Apfelessig
2 EL Honig
1,5 TL Koriandersamen
1 EL Senfsaat
2 EL Zucker
300 g Eiswürfel



Rösle Schüssel
(hoch)



Wüsthof
Kochmesser
Classic



Lurch
Eiswürfelbehälter
Würfel



Kilner Clip Top
Einmachglas,
Retro-Design



Kilner Clip Top
Einmachglas



Silit Stielkasserolle
Style



Boska Chip & Dip
Tablett



Le Creuset Öl- &
Essigset in
kirschrot



Joseph Joseph
faltbares
Schneidebrett
Chop2Pot Plus
klein in grün

1

Das Gemüse waschen und in kleine Stücke schneiden.

2

In einer großen Schüssel das Salz mit lauwarmen Wasser auflösen. Das Gemüse hineingeben sowie die Eiswürfel hinzugeben und so mit Wasser auffüllen, dass alles bedeckt ist. 1 Stunde ziehen lassen. Die Eiswürfel kommen dazu, damit das Gemüse seine Farbe behält.

3

Den Essig mit Zucker, Honig, Koriandersamen und Senfsaat aufkochen, 5 Minuten köcheln und dann etwas auskühlen lassen.

4

Das Gemüse abgießen und in sterile Einmachgläser verteilen. Anschließend den noch warmen Essigsud darüber geben. Das Gemüse muss komplett bedeckt sein.

5

Die Gläser gut verschließen und für 2-3 Minuten auf den Kopf stellen. Wer es nicht erwarten kann, kann bereits nach einer Stunde das eingelegte Gemüse probieren.

6

Für einen angenehmen sauren Geschmack am besten 1-2 Wochen stehen lassen. Nach dem Öffnen das Glas im Kühlschrank aufbewahren. Ungeöffnet hält sich das Gemüse 3-4 Monate.

Wer bei der Säure noch etwas variieren möchte, nimmt statt der angegebenen Menge Apfelessig nur die Hälfte und ergänzt die andere Hälfte mit Weißwein- oder Kräuternessig.

Die verwendeten Gläser sollten steril sein und luftdicht schließen. Zum Sterilisieren kann man die Gläser nicht nur Auskochen, sondern alternativ auch ohne ihre Dichtungen in einen warmen Backofen bei 200 Grad für 2-3 Minuten stellen. Die evtl. vorhandenen Dichtungen müssen separat abgekocht werden und dann vor dem Befüllen wieder auf die Gläser gebracht werden.