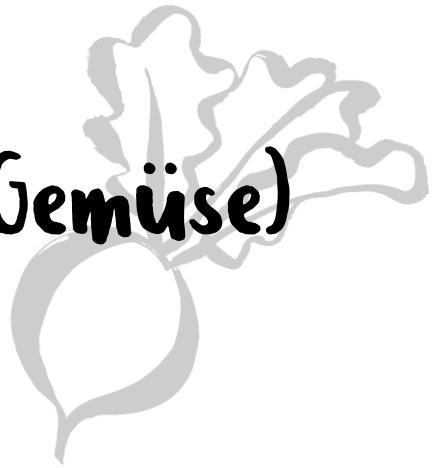


Pickles (eingelegtes Gemüse)

Für 4–6 Einmachgläser à 400 ml



Zutaten

- 750 g Gemüse (z. B. Gurke, Zwiebel, Karotte, Zucchini, Paprika)
- 250 ml Essig
- 500 ml Wasser
- 4 EL Zucker
- 1 EL Salz
- Gewürze und Kräuter (z. B. Dill, Senfkörner)

Zubereitung

1. Gemüse nach Belieben grob zerkleinern und mit Gewürzen und Kräutern in ein steriles Einmachglas füllen.
2. Essig, Wasser, Zucker und Salz in einen Topf geben und aufkochen.
3. Die Essig-Wasser-Mischung etwas abkühlen lassen und über das Gemüse gießen. Darauf achten, dass das Gemüse vollständig bedeckt ist und die Flüssigkeit bis zum Rand des Glases reicht.
4. Das Glas gut verschließen und zum Abkühlen auf den Kopf stellen, dann mindestens ein paar Stunden ziehen lassen (je länger die Ziehzeit, desto aromatischer der Geschmack).

Tipp: Ungeöffnet sind Pickles etwa 3 Monate haltbar. Ein geöffnetes Glas hält sich im Kühlschrank ca. 1–2 Wochen.