


Pickles länger haltbar machen



Pickles nach dem Rezept „Pickles (eingelegtes Gemüse)“ auf unserer Webseite sind bei kühler und dunkler Lagerung ungeöffnet etwa 3 Monate haltbar. Beherzigst du die folgenden Tipps, bleiben sie deutlich länger frisch und knackig.

Sauberkeit

- Gläser und Deckel vor dem Benutzen ca. 10 Minuten in kochendem Wasser auskochen.
- Mit einer sauberen Zange oder Gabel aus dem Wasser holen und auf einem frischen Tuch kopfüber trocknen lassen. Die Innenseiten der Gläser nicht mehr berühren.

Zutaten

- Weißwein- oder Apfelessig eignen sich besonders gut.
- Verwende jodarmes Salz, z. B. Stein- oder Meersalz, da Gemüse durch Jod an Biss verliert und nicht mehr so knackig ist.

Zubereitung

- Bestimmte Gemüsesorten sind roh sehr hart, z. B. Rote Bete. Diese kannst du vorkochen.
- Das Gemüse sollte vollständig mit Essigsud bedeckt sein.
- Nach dem Aufgießen gut verschließen, damit ein Vakuum entsteht. Das Glas zum Abkühlen auf den Kopf stellen.
- Für eine deutlich längere Haltbarkeit kannst du die Pickles-Gläser zusätzlich im Wasserbad bei 75–100 °C einkochen.