

Mixed Pickles

Zutaten: (z. B. für ein grosses Weckglas à 590 ml und ein kleines à 370 ml)

Sud

- 1 dl Weissweinessig
- 3 dl Wasser
- 30 g Zucker
- 10 g Salz
- 2 TL helle Senfsamen
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL schwarze Pfefferkörner

Mixed Pickles

- ½ kleinen Blumenkohl, in Röschen gezupft
- ½ Peperoni, entkernt und in Streifen geschnitten
- ½ Kohlrabi, geschält und in Stücke geschnitten
- 4 – 5 kleine ganze Schalotten, geschält
- 2-3 ganz junge kleine Rüebli, geschält und ohne Kraut

Zubereitung:

Die Zutaten für den Sud aufkochen und kurz köcheln lassen, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben.

Die Einmachgläser mitsamt Deckel und Gummidichtung sterilisieren oder in der Waschmaschine sauber waschen.

Die Gemüse für die Mixed Pickles in die Einmachgläser einfüllen. Den heissen Sud dazu giessen. Die Gläser sofort verschliessen und bei 90 Grad im Dampf 20 Min. sterilisieren.

Die Gläser ganz auskühlen lassen. Dann dunkel und kühl lagern. Einmal geöffnete Gläser im Kühlschrank aufbewahren.