

EINGELEGTES GEMÜSE / GEMÜSE HALTBAR MACHEN



Ihr habt noch Reste von der Gemüseernte oder wollt euch auch im Winter über Spargel freuen? Ihr könnt euer Gemüse ganz leicht haltbar machen. Dazu braucht ihr Einmachgläser, frisches, unversehrtes Gemüse und einen Einlegefond. Der Fond wird aufgeköcht und noch heiß über das Gemüse gegeben. Ich habe mir ein paar Sorten für diese Rezept ausgesucht, ihr könnt aber auch jedes feste Gemüse wie z. B. Spargel, Bohnen, Paprika, Rote Bete, Zucchini oder Zwiebeln verwenden.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 5

VORBEREITUNG

Spüle mehrere Einmachgläser kopfüber in der Spülmaschine.



Du kannst deine Gläser auch sterilisieren, indem du sie vorher abkochst.

GEMÜSE:

- 300 g** Blumenkohle
- 300 g** Radieschen
- 300 g** Landgurken
- 300 g** Kohlrabi
- 300 g** Karotten

GEMÜSE

Wasche das Gemüse und schneide es nach Belieben in z. B. Röschen, Scheiben, Stifte oder Würfel klein. Gib das Gemüse in die sauberen Einmachgläser.



Du kannst hier das Gemüse nach Belieben variieren oder auch mischen, die Sorten und Mengen sind nur als Beispiel gedacht. Je nach Gemüse kann die benötigte Fond-Menge auch etwas variieren.

EINLEGEFOND:

- 1 l** Wasser
- 500 ml** Balsamicoessig (Bianco)
- 1 EL** ganzes Pfefferkorn (weiß)
- 1 TL** Senfkorn
- 3** Lorbeerblätter
- 100 g** Zucker
- 50 g** Salz

EINLEGEFOND

Verrühre für den Fond alle Zutaten in einem Topf und lasse sie aufkochen. Gieße den heißen Fond über das Gemüse und fülle die Gläser bis zum Rand auf, das Gemüse muss vollständig bedeckt sein. Verschließe die Gläser sofort und lasse sie abkühlen. Lagere die Gläser dann an einem kühlen, dunklen Ort oder im Kühlschrank. Viel Spaß beim Einmachen, eure Sally!