Rezept

Rosa Rettich und Radieschen

Ein Rezept von Rosa Rettich und Radieschen, am 02.05.2024

Zutaten

400 g	Radieschen (ca. 2 Bund)
400 ml	Weißweinessig
1	gehäufter EL Salz (20 g)
	2-3 Anissterne
1 TL	Koriandersamen
	Lorbeerblätter
500 g	Eiszapfenrettiche
	1/4 l trockener Weißwein (ersatzweise Wasser)
1 TL	Zucker
1	kleines Stück Zimtstange
1 EL	Senfkörner
4	El Nussöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Radieschen und Rettiche putzen, dabei ca. 5 mm vom Stielansatz stehen lassen. Früchte waschen und abtropfen lassen. Große bzw. dickere längs halbieren.

---

2. Essig, Wein, Salz, Zucker und Gewürze aufkochen lassen. Rettiche und Radieschen dazugeben, kurz aufkochen lassen. In Twist-off-Gläser füllen, das Gemüse muss vollständig vom Sud bedeckt sein. Obendrauf einige Lorbeerblätter legen und mit einer dünnen Schicht Öl luftdicht abschließen. Die Gläser sofort verschließen und kühl und dunkel lagern.