

Rezept

Bunte eingelegte Möhren mit Koriander

Ein Rezept von Bunte eingelegte Möhren mit Koriander, am 06.05.2024

Zutaten

600 g orangefarbene Möhren	600 g gelbe Möhren
300 g violette Möhren	150 g asiatische rote Mini-Zwiebeln (ersatzweise kleine Schalotten oder Perlzwiebeln)
½ Bund Koriander (ersatzweise Petersilie)	250 ml Weißweinessig (6 % Säure)
1-1 ½ EL Salz	1 EL Zucker
2 EL Korianderkörner	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 5 Gläser (à 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Haltbarkeit Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Die Höhe der Einmachgläser innen abmessen. Die Möhren schälen und putzen, die orangefarbenen und die gelben längs halbieren, die violetten längs vierteln. Möhren in Stücke schneiden, sie sollen in den Gläsern bis ca. 3 cm unter den Rand aufrecht stehen. Die Minizwiebeln schälen, größere halbieren oder vierteln.
2. Die Möhren farblich getrennt in einen Dämpfeinsatz legen und die Zwiebeln daneben verteilen. 500 ml Wasser in den Topf darunter füllen und die Möhren bei schwacher bis mittlerer Hitze 15-20 Min. dämpfen, bis sie bissfest sind. Koriander abbrausen, trocken schütteln und klein zupfen.
3. Die Möhren farblich abwechselnd in die Gläser stecken, das geht am besten, wenn man die Gläser hinlegt. Kräuter und Zwiebeln dazwischenstecken. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen und 2 l Wasser aufkochen. Den Essig mit 750 ml Wasser, dem Salz, dem Zucker und den Korianderkörnern aufkochen und über die Möhren bis 2 cm unter den Gläserrand gießen. Sofort verschließen.
4. Das hohe Blech halb in den Ofen schieben (unten), die Gläser mit Abstand zueinander daraufstellen und das kochend heiße Wasser angießen. Das Blech ganz einschieben und die Ofentür sofort schließen. Die Möhren ca. 45 Min. einkochen. Die Gläser herausnehmen und abkühlen lassen, anschließend kühl und dunkel lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und bald verbrauchen.