Rezept

Dänische Gemüsepickles

Ein Rezept von Dänische Gemüsepickles, am 29.05.2025

Zutaten

Gepickelte rote Zwiebeln

- **3** rote Zwiebeln
- **75 g** Zucker
- **100 ml** Apfelessig
- Salz

Gepickelter Topinambur

- **250 g** Topinambur
- **125 ml** Apfelessig
- **¼ TL** gemahlener Kardamom
- Salz
- **2 TL** Zucker

Gepickelte Gurke

- **250 g** Salatgurken
- **100 ml** Apfelessig
- Salz
- **1 EL** Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für je 1 Twist-off-Glas (à 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 25 g KH

Zubereitung

Zwiebelpickles

1. Für die Zwiebelpickles die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebelringe mit Essig, 50 ml Wasser, Zucker und 1 TL Salz in einem Topf aufkochen. Den Herd ausschalten und die Zwiebeln mind. 10 Min. ziehen lassen. Dann mit dem Sud in das sterilisierte Glas füllen und sofort verschließen.

Topinamburpickles

2. Für die Topinamburpickles den Topinambur waschen und in feine Scheiben hobeln. Die Scheiben mit 2 TL Salz in einer Schüssel mischen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Inzwischen Essig, 50 ml Wasser, Zucker und Kardamom in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Den Topinambur gut ausdrücken und in das sterilisierte Glas füllen. Mit dem heißen Sud übergießen und sofort verschließen.

Gurkenpickles

3. Für die Gurkenpickles die Salatgurken waschen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit 2 TL Salz in einer Schüssel vermischen und ca. 10 Min. ruhen lassen. Dann mit den Händen gut ausdrücken und in das sterilisierte Glas füllen. Essig, Honig und 50 ml Wasser gut verrühren. Die Gurken damit übergießen, bis sie vollständig bedeckt sind. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugießen. Das Glas verschließen.