

Rezept

Eingemachte pikante Möhren

Ein Rezept von Eingemachte pikante Möhren, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg Möhren	2 EL Salz
5 getrocknete Chilischoten	3 EL Zucker
100 ml Weißweinessig	2 EL Senfkörner
1 TL Kreuzkümmel	2 TL gemahlener Kurkuma
600 ml Öl	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 GLÄSER à 1/2 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1670 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren schälen und vierteln. 1 l Wasser mit Salz, Chilischoten, Zucker und Essig aufkochen. Die Möhren darin 3-5 Min. blanchieren. Abgießen, abtropfen lassen.

2. Senfkörner und Kreuzkümmel im Mörser zerstoßen. Öl erwärmen, die Gewürze einrühren. Möhren in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen. Das Öl dazugießen und verschließen.