

## Rezept

# Erdbeer-Pickles

Ein Rezept von Erdbeer-Pickles, am 26.04.2024

## Zutaten

|                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| <b>200 ml</b> Himbeeressig  | <b>40 g</b> Rohrohrzucker       |
| <b>2 TL</b> feines Meersalz | <b>1 TL</b> bunte Pfefferkörner |
| <b>½ TL</b> Koriandersamen  | <b>2</b> Lorbeerblätter         |
| <b>500 g</b> Erdbeeren      |                                 |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Gläser (à 500 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal, 1 g F, 3 g EW, 37 g KH

## Zubereitung

1. Den Essig mit 200 ml Wasser, Zucker und Meersalz in einen Topf geben. Pfefferkörner, Koriandersamen und Lorbeerblätter dazugeben. Den Sud aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 2 Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sud vom Herd nehmen und 20 Min. abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Erdbeeren kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Von den Stielen und Blättern befreien und je nach Größe halbieren oder vierteln.
3. Die Erdbeeren in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und so viel abgekühlten Sud darübergießen, dass die Früchte vollständig bedeckt sind. Die Gläser gut verschließen und die Pickles vor dem Verzehr 1-2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Nach dem Öffnen innerhalb von 2 Wochen aufbrauchen.