

## Rezept

# Gemüsepickles Süssauer

Ein Rezept von Gemüsepickles Süssauer, am 02.06.2023

## Zutaten

<b>1</b> dicke Möhre	<b>1/2</b> weißer Rettich
<b>1</b> dicke gelbe Rübe	<b>1</b> Salatgurke
<b>1</b> roter Rettich	<b>1 Bund</b> Dill
<b>3 EL</b> Gurkengewürz (fertige Gewürzmischung zum Einlegen)	<b>250 ml</b> Weißweinessig
	<b>150 g</b> Honig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 WECKGLÄSER À 500 ML INHALT (MIT 2 GUMMIRINGEN UND 4 KLAMMERN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Möhre, weißen Rettich und gelbe Rübe putzen und schälen. Gurke und roten Rettich putzen und gründlich waschen. Die Gurke längs halbieren und die Hälften mit einem Löffel entkernen. Das Gemüse getrennt der Länge nach auf einem Gemüsehobel in dünne Streifen hobeln.
2. Den Dill waschen, trocken schütteln und in kleine Zweige teilen. Die Gemüsestreifen schichtweise mit den Dillzweigen und dem Gurkengewürz in heiß ausgespülte Gläser geben.
3. Essig, 100 ml Wasser und Honig in einen Topf geben und offen bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Den heißen Sud über das Gemüse gießen und die Gläser verschließen. Dafür je einen Gummiring auf die Innenseite des Deckels legen. Den Deckel auflegen und mit Klammern sichern.
4. Die Gemüsepickles abkühlen lassen, dann die Gläser in den Kühlschrank stellen. Passt gut zu gekochtem Rindfleisch oder zu einer deftigen Brotzeit.