

Rezept

Mixed Pickles

Ein Rezept von Mixed Pickles, am 25.04.2024

Zutaten

300 g Cornichons	200 g Perlzwiebeln
200 g Babymaiskolben	1 rote Paprikaschote
2 Möhren	200 g Blumenkohl
Salz	4 Zweige Dill
2 cm frische Meerrettichwurzel	500 ml milder Weißweinessig (6% Säure)
2 EL Zucker	2 TL schwarze Pfefferkörner
2 TL Senfkörner	4 kleine Lorbeerblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GLÄSER À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Cornichons unter fließendem kaltem Wasser abbürsten. Die Perlzwiebeln schälen, Wurzeln abschneiden. Die Maiskölbchen waschen.

2. Die Paprikaschote waschen, halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen und in 3 cm große Stücke schneiden. Die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen.

3. Das Gemüse nach Sorten getrennt in gesalzenem Wasser 2-3 Min. blanchieren, in Eiswasser abkühlen und dann abtropfen lassen. Gemüse in die sorgfältig gereinigten Gläser schichten. Den Dill waschen und trocken schütteln, große Zweige halbieren. Den Meerrettich schälen, in 4 Stücke schneiden. Meerrettich und Dill auf die Gläser verteilen.

4. Den Essig mit 250 ml Wasser, dem Zucker und den Gewürzen aufkochen. Den Sud kochend heiß auf die Gläser verteilen, sodass die Flüssigkeit ca. 1 cm hoch über dem Gemüse steht. Die Gläser sofort sorgfältig verschließen.

5. Zum Einkochen die Gläser nebeneinander in einen großen Topf stellen und Wasser bis 2 cm unter den Rand zwischen die Gläser gießen. Das Wasser zum Sieden bringen und die Mixed Pickles 30 Min. bei 90° einkochen.