

## Rezept

# Mixed Pickles mit Mini-Gemüse

Ein Rezept von Mixed Pickles mit Mini-Gemüse, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Perlzwiebeln (oder kleine Schalotten)	<b>1</b> Knolle Knoblauch
je 150 g Mini-Möhren, Mini-Maiskolben, Mini-Fenchel und Mini-Paprikaschoten	<b>4</b> Stängel Dill
<b>4</b> Lorbeerblätter	Salz
<b>8 EL</b> Pimentkörner	<b>4 EL</b> helle Senfkörner
<b>1 EL</b> Korianderkörner	<b>2 EL</b> Pfefferkörner
<b>600 ml</b> weißer Aceto balsamico (oder Weißweinessig)	<b>1 EL</b> Nelken
<b>80 g</b> Zucker	<b>400 ml</b> Gemüsefond (aus dem Glas)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 hohe Gläser (à 400 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Perlzwiebeln und Knoblauch mit lauwarmem Wasser bedecken und kurz einweichen. Inzwischen Möhren unter fließendem Wasser gründlich bürsten. Mais und Fenchel waschen und putzen, Fenchel auf Glashöhe zuschneiden. Die Paprikaschoten oben quer einschneiden, den Deckel leicht anheben, putzen und waschen. Den Dill waschen und trocken schütteln. Zwiebeln und Knoblauch schälen.
2. Salzwasser in einem großen, weiten Topf aufkochen lassen. Das Gemüse darin in 5-6 Min. vorgaren, in ein Sieb gießen, in eiskaltem Wasser abschrecken und im Sieb abtropfen lassen. Das Gemüse mit Dill, Lorbeerblättern, Senfkörnern, Piment, Pfeffer, Koriander und Nelken in saubere Gläser (am besten Twist-off- oder Bügelgläser) füllen.
3. Für die Marinade Essig, Fond und Zucker in einem Topf erhitzen und kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann mit Salz abschmecken. Das Gemüse sofort mit der Marinade bedecken. Die Gläser verschließen und die Mixed Pickles mindestens 5 Tage ziehen lassen. Passen zu Raclette und Gegrilltem, zur Brotzeit, zum Picknick und aufs Büfett. Halten sich im Kühlschrank mindestens 3 Monate.