

## Rezept

# Mixed Pickles selber machen

Ein Rezept von Mixed Pickles selber machen , am 19.04.2024

## Zutaten

1/2 Blumenkohl	250 g Möhren
250 g ganz kleine Zucchini	2 Stangen Staudensellerie
150 g kleine Grillzwiebeln	2 Knoblauchzehen
500 ml Weißwein (ersatzweise Wasser)	125 ml Weißweinessig
1 Lorbeerblatt	1 EL schwarze Pfefferkörner
3 EL Zucker	1 gehäufter EL Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Den Blumenkohl waschen, putzen und in walnussgroße Röschen teilen. Die Möhren waschen, schälen und in knapp 1 cm große Würfel schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Staudensellerie waschen, harte Fäden von der Außenseite abziehen und die Stangen in 1 cm lange Stücke schneiden. Die Grillzwiebeln abziehen.
2. Für den Sud den Knoblauch abziehen. Weißwein, Essig, Lorbeer, Knoblauch, Pfefferkörner, Zucker und Salz aufkochen.
3. Die Gemüse nacheinander im kochenden Sud bissfest garen. Grillzwiebeln und Möhren benötigen dafür ca. 10 Min., die Blumenkohlröschen ca. 7 Min., Zucchini und Staudensellerie knapp 5 Min. Die Gemüse aus dem Sud heben.
4. Den Sud etwas abkühlen lassen, abschmecken und über das Gemüse gießen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur 8 Std. oder über Nacht durchziehen lassen.