

Rezept

Piccalilly (pikantes Senfgemüse)

Ein Rezept von Piccalilly (pikantes Senfgemüse), am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|---|--------------------------------------|
| 2 kg gemischtes Gemüse (z. B. Buschbohnen, Staudensellerie, kleine Bundmöhren, Romanesco-Röschen, rote und gelbe Paprikaschoten, Perlzwiebeln, Cornichons) | 120 g Meersalz |
| 1/2 EL gemahlener Ingwer | 4 gestr. EL helles Senfpulver |
| 225 g Zucker | 1 gestr. EL Kurkuma |
| 2 EL Speisestärke | 1/2 EL gemahlener Koriander |
| | 500 ml Weißweinessig |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 5 GLÄSER À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Gemüse waschen, putzen und in kleine Happen schneiden. Perlzwiebeln abziehen, Cornichons abbürsten. Alles in einer Schüssel mit Salz vermischen und zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.
2. Das Gemüse in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. In einen großen Topf geben. In einer Schüssel Gewürze und Zucker mit Essig und 375 ml Wasser vermischen und über das Gemüse gießen.
3. Das Gemüse unter gelegentlichem Rühren aufkochen und 15 Min. garen. Mit dem Sieblöffel aus dem Sud heben, kurz abtropfen lassen und locker in sorgfältig gereinigte Gläser füllen.
4. Den Sud aufkochen. Die Stärke mit 2 EL Wasser verrühren und unter den Sud rühren, 1 Min. wallend kochen lassen und über das Gemüse gießen. Die Gläser sofort verschließen und 20 Min. kopfüber auf die Deckel stellen, dann umdrehen und erkalten lassen. Piccalilly kühl stellen und 2-3 Tage durchziehen lassen, dann kann es schon probiert werden.