

## Rezept

# Sauerscharf eingelegte Gemüsespießchen

Ein Rezept von Sauerscharf eingelegte Gemüsespießchen, am 28.06.2026

## Zutaten

2	dünne Möhren	250 g	Blumenkohl
200 g	Staudensellerie	1	rote Peperoni
200 g	Perlzwiebeln	150 g	Gärtnergurke
7-8	kleine frische Lorbeerblätter	2 EL	getrockneter grüner Pfeffer
1 EL	Wacholderbeeren	400 ml	Champagneressig oder Weißweinessig (6 % Säure)
1 1/2 EL	Salz	2 EL	Zucker

### Außerdem:

- ca. 30 Holzspießchen oder Bambusspießchen (sie müssen aufrecht in die Gläser passen)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 7-8 Gläser (à 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

## Zubereitung

1. Die Möhren schälen, putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Blumenkohl waschen, putzen und die kleinen Röschen herauslösen. Größere Röschen vom Strunk aus in 4 Stücke teilen, ohne sie zu sehr zu zerkrümeln.
2. Sellerie waschen, putzen und in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Peperoni waschen, Stiel abschneiden und die Schote in 1 cm breite Stücke schneiden. Perlzwiebeln schälen und längs halbieren. Gurke waschen, putzen und mit Schale in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden, diese vierteln.
3. Das Gemüse abwechselnd auf die Holzspießchen stecken und diese auf die Gläser verteilen. Je 1 Lorbeerblatt in jedes Glas geben, grünen Pfeffer und Wacholderbeeren auf die Gläser verteilen. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen.
4. Den Essig mit 900 ml Wasser, dem Salz und dem Zucker aufkochen und bis 2 cm unter den Rand in die Gläser füllen. Sofort verschließen. Das hohe Blech des Backofens halb in den Ofen schieben (unten), die Gläser daraufstellen und das kochend heiße Wasser angießen. Das Blech in den Ofen schieben und die Tür schließen.
5. Die Spießchen 1 ¼-1 ½ Std. einkochen, je nachdem wie dick das Gemüse geschnitten ist und wie bissfest man es mag. Die Gläser herausnehmen, abkühlen lassen und kühl und dunkel aufbewahren. Die Spießchen als Tapas oder Antipasti reichen. Sie machen sich auch gut zur Käseplatte.