

Rezept

Süßsaure Radieschen

Ein Rezept von Süßsaure Radieschen, am 28.04.2025

Zutaten

2 Bund Radieschen

100 ml Aceto balsamico bianco

1 EL Ahornsirup

2 TL gelbe Senfkörner

50 g Zucker

1 TL feines Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser (à 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal, 2 g F, 3 g EW, 41 g KH

Zubereitung

1. Die Radieschen putzen, waschen und 300 g abwiegen. Die Radieschen auf der Gemüsereibe in 2-3 mm dicke Scheiben hobeln oder mit einem Messer schneiden. Die Radieschenscheiben in einer Schüssel mit den Senfkörnern vermengen, dann in heiß ausgespülte Gläser füllen und gut hineindrücken.
2. Den Essig, 50 ml Wasser, Zucker, Ahornsirup und Meersalz in einem Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sud heiß über die Radieschen gießen, sie sollen vollständig bedeckt sein. Die Gläser sofort fest verschließen und die Radieschen auskühlen lassen.
3. Im Kühlschrank gelagert, sind die Radieschen ca. 2 Monate halt-bar.