

Rezept – Bunt eingelegtes Gemüse im Schraubglas – blog.wohlgeraten.de

Zutaten für bunt eingelegtes Gemüse

ca. 800 g Zucchini (möglichst in verschiedenen Farben)
2 Paprika (verschiedene Farben)
3-4 braune Champignons
2 rote Zwiebeln
einige Stengel frische Kräuter wie z.B. Rosmarin, Oregano o.ä.
1 Tasse Branntweinessig
1,5 Tassen Zucker
2 TL Senfkörner
1-2 TL Salz
Alternative: 2 TL Kurkuma hinzugeben



1 großes Schraubglas

ZUBEREITUNG

Ein großes Schraubglas mit ca. 1 l Fassungsvermögen wird mit kochendem Wasser ausgespült, um es keimfrei zu machen.

Das Gemüse wird gewaschen, geputzt und relativ grob in Stücke geschnitten. Besser nicht zu klein, weil es schöner aussieht. Der Branntweinessig wird mit dem Zucker vermischt – gut auflösen!

Das Gemüse bunt ins Glas schichten – die Kräuter dazwischen nicht vergessen. Übrige Gewürze hinzugeben. Den Sud darüber schütten und eventuell mit abgekochtem lauwarmem Wasser auffüllen.

Wer mag, gibt 2 TL Kurkuma hinzu. Aber **Achtung!** Das Gemüse nimmt die gelbe Farbe an.

Fertig gefüllt, schraubt man das Glas zu und stellt es auf den Kopf, damit sich alles gut verteilt.

Kühl stellen. Mindestens einen Tag sollte das Gemüse nun in dem Sud ziehen.

Fertig.

