

S O M M E R
S O M M E R

MIXED PICKLES

Mixed Pickles lassen sich je nach Saison ganz individuell abwandeln. Klassisch werden Blumenkohl, Karotten, Gurken, Babymais, Paprika und Silberzwiebeln verwendet, mindestens genauso gut schmecken aber auch andere Kombinationen. Ich lasse mich gerne vom vorhandenen Angebot auf dem Wochenmarkt inspirieren und verarbeite das Gemüse, das gerade saisonal verfügbar ist.

2 Gläser (à etwa 800 ml)

30 Min. Einkochen

mindestens 6 Monate

1 kg gemischtes Gemüse der Saison
(z. B. Blumenkohl, Bohnen, Gelbe Bete)

Pro Glas

1 TL gelbe Senfsamen
1 TL Selleriesamen
1 TL Korianderkörner
1 Lorbeerblatt

Für den Sud (für alle Gläser)

300 g Reissessig
130 g Zucker
20 g Salz

1 – Das Gemüse waschen, putzen und je nach Sorte schälen. Dann das Gemüse je nach Größe und Sorte im Ganzen weiterverarbeiten oder halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden. Das Gemüse dicht in sterilisierte Gläser füllen, dabei jeweils die Gewürze und das Lorbeerblatt hinzufügen.

2 – Für den Sud alle Zutaten mit 600 g Wasser in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker und das Salz vollständig aufgelöst haben. Den Sud abkühlen lassen.

3 – Das Gemüse mit dem Sud aufgießen. Die Gläser fest verschließen und das Gemüse 30 Minuten bei 90 °C einkochen (s. S. 9–10). Sind Bohnen enthalten, bei 100 °C statt 90 °C einkochen und den Einkochvorgang nach 2 Tagen wiederholen (s. S. 10).

TIPP

Eine bunte Kombination dieser Mixed Pickles ist eine hervorragende Alternative zu Antipasti und schmeckt sowohl als Beilage als auch als Vorspeise.