AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	Sommer	international

SÜSS-SAURE GEMÜSEWÜRFEL



Rezept: kochbar.de, 20. 8. 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Süss-sauer eingelegtes Gemüse ist ein erfrischender Gaumenkitzler. (Ruhezeit +1 Tag)

ZUTATEN (8 PERSONEN)

1.5 kg	Zucchetti	250 g	Zucker
250 g	Zwiebel	3.8 dl	Essig
2	Grüne und rote Peperoni	2 TL	Senfkörner
1 EL	Salz	2 TL	Kurkuma

ZUBEREITUNG

1. Gemüse rüsten und in Würfel schneiden.
2. Gemüse in einer Schüssel mischen.
3. Salz, Zucker, Senfkörner und Kurkuma mit dem Essig mischen und über das Gemüse giessen. Während der tägigen Ruhezeit mind. 2-3 Mal umrühren.
4. Ausgekochte Gläser bereitstellen. Gemüsewürfel in Gläser füllen.
5. Essig aufkochen und heiss bis zum Rand auffüllen.

VARIANTEN: Kürbis oder Blumenkohl verwenden. - Gemüse in feine Streifen schneiden. - Gemüse 10-15 Min. in Einweckgläser einkochen.