

EINGEMACHTE MÖHREN UND RETTICH



Zutaten für 1 Glas:

120ml Reisessig

40g Zucker

150g Rettich

150g Möhre

1-2 TL Salz

160 ml Wasser

Zubereitung:

Den geschälten Rettich und die Möhren in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Dann in längs erst in Scheiben schneiden und dann längs in feine Streifen. In einer Schüssel mit Salz die Gemüwestreifen vermischen und ca. 30 Minuten stehen lassen.

In einen kleinen Topf den Zucker zusammen mit dem Reisessig aufkochen lassen, solange bis der Zucker sich aufgelöst hat. Abkühlen lassen und mit 160 ml Wasser auffüllen.

Wenn Sie ein Glas mit Schraubverschluss verwenden, müssen es mit kochendem Wasser befüllen und einige Minuten stehen lassen. Dann das Kochwasser wegschütten.

Bei den Gemüwestreifen das Salz unter fließendem Wasser abspülen, danach gut abtropfen lassen. Anschließend die Streifen in das desinfizierte Glas füllen und die Essig-Zucker Mischung darüber gießen.

Info: Im Kühlschrank halten sich die eingelegten Rettich und Möhren-Streifen ca. 1 Woche