

# WINTER-PICKELS

## ZUTATEN

3dl	Wasser
1.2dl	Kräuteressig
0.3dl	Balsamicoessig
18g	Salz
23g	Zucker
300g	Gemüse
	Gewürze (Senfsamen, Nelken, Lorbeer

## ZUBEREITUNG:

Wasser bis und mit Zucker zusammen aufkochen, und abkühlen lassen.

Gemüse in kleine Würfel oder Streifen schneiden, und in saubere Weckgläser bis 1cm unter den Rand füllen. Gewürze auf das Gemüse legen und mit dem abgekühlten Sud füllen, bis das Gemüse knapp bedeckt ist.

Glas sorgfältig mit Deckel, Gummi & Klammern verschliessen.

Bei 90°C während 45 Minuten sterilisieren.

Gläser auskühlen lassen, Klammern entfernen, Vakuumprobe machen, kühl und dunkel lagern.

Verwendung:

Salat, als Beilage zu Kartoffeln und Käse, Fleischplatten, Fleisch- oder Käsefondue

