

Mixed Pickles

Zutaten:

4 kg Gemüse (gesamt)	dafür eignen sich z.B.: ...Möhren, Blumenkohl, Broccoli, Kohlrabi, Schlangengurken, Zucchini, Paprika, kleine Tomaten
plus 250 g	Zwiebeln
Salzwasser	zum Kochen bzw. Überbrühen von Möhren, Broccoli, Blumenkohl und Kohlrabi
1,5 Liter	Weinessig
1 Liter	Wasser
375 g	weißer Kandis
1,5 Esslöffel	Salz
Gurkengewürz	



Zubereitung:

Die gut gespülten Gläser und Deckel (bei Weckgläsern auch die Gummiringe) sterilisieren (10 Min. in kochendes Wasser legen), danach umgekehrt auf einem Tuch abtropfen lassen.

Gemüse waschen und putzen. Möhren in 1cm dicke Scheiben schneiden, in kochendes Salzwasser geben und kurz kochen (sollen noch bissfest sein!). Broccoli und Blumenkohl in Röschen teilen, Kohlrabi ca. 1 cm groß würfeln und zusammen kurz mit kochendem Salzwasser nur überbrühen. Geschälte Schlangengurken, Zucchini und Paprika ebenfalls in Würfel schneiden. Zwiebeln in Scheiben schneiden. Tomaten ganz lassen.

So vorbereitetes Gemüse abwechselnd in die sterilisierten Gläser füllen bis ca. 1 cm unter den Rand. Obenauf jeweils 1 Esslöffel Gurkengewürz geben.

Für den Sud: Essig, 1,5 Esslöffel Salz, Kandis und 1,5 Liter Wasser aufkochen.

Die Gläser mit dem Sud auffüllen (Gemüse muss bedeckt sein) und mit dem Deckel gut verschließen.

Im Einkochtopf (alternativ im Kochtopf auf dem Herd) bei 75-90 Grad 30-40 Minuten einkochen.

- ungeöffnet **haltbar ca. 1 Jahr**