



## MIXED PICKLES

Methode: Haltbar machen durch Essig, Zucker und Hitze

4 Stk. Gläser à 500 ml

gründlich waschen, Gläser und Deckel im Ofen min. 10 Min. bei 100°C sterilisieren, Gummidichtungen aufkochen, im heissen Wasser lassen

### Gemüse vorbereiten

1	Blumenkohl	waschen, kleine Röschen schneiden
2	Peperoni rot oder gelb	waschen, Kerne und weisse Wände entfernen, Stücke schneiden
2	Fenchel	waschen, halbieren und Stücke schneiden
10-20	Perlzwiebeln	schälen
2-3	Rüebli ev. farbige	waschen, schälen, Stücke schneiden
4-6	Zweige Kräuter	1 Zweiglein pro Glas Estragon oder Bohnenkraut oder Thymian, je nach Geschmack
2	TL Senfkörner	

### Sud

300 ml	Weissweinessig	Wahlweise kann auch Condimento Bianco verwendet werden, dann aber weniger Zucker, oder ganz weglassen
600 ml	Wasser	
120 g	Zucker	alternativ könnte auch Birkenzucker verwendet werden
20 g	Salz	alles zusammen in eine Pfanne geben und aufkochen

### Gläser vorbereiten

die heissen Gläser aus dem Ofen holen, Kräuterzweiglein und Senfkörner auf die Gläser verteilen.

### Kochen

Gemüse kurz im Sud aufkochen 2-3 Min. mit der Lochkelle rausholen und auf satt auf die Gläser verteilen. Wenn man die Sorten einzeln aufkocht, geht es einfacher zum Verteilen.

Alles gleichmässig auf die Gläser verteilen, mit dem Sud bis ca. 1,5 cm unter dem Rand auffüllen, mit Gummis und Klammern verschliessen.

### Einkochen

Kombisteamer oder Einkochtopf 90°C 45 Minuten dampfgaren oder Wasserbad (Zeit erst messen, wenn die Temperatur erreicht ist),

herausnehmen und 24 Std. abkühlen lassen, Klammern entfernen, Vakuum prüfen, Gläser anschreiben und ca. 1-2 Wochen ziehen lassen. So sind sie ca. 1 Jahr haltbar.