

Randensalat für den Vorrat

Zutatenliste

- 2 kg Randen
- 500 ml Rotweinessig (6%)
- 750 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 60g Salz
- 1 TL gemahlen Kümmel
- 4 Lorbeerblätter
- 1/2 TL weisser, gemahlener Pfeffer (optional auch Estragon, Meerrettich, gemahlene Nelken oder Piment)

Was wir sonst noch brauchen

- 6 Weckgläser à 375 ml (andere Einmachgläser gehen natürlich auch)
- Sparschäler
- Schneidebrett und Messer
- Litermass

Vorgehen

1. Gläser vorbereiten und abkühlen lassen
2. Randen schälen, in Würfel oder Stäbchen schneiden, Würfel kurz in Salzwasser weichkochen, in die Gläser verteilen.
3. Sud mit den restlichen Zutaten herstellen, aufkochen, abseihen und über die Randen in den Gläsern giessen, bis ca. 1.5 cm unter dem Rand. Gläser verschliessen.
4. Im Wasserbad oder im Steamer für 30 Minuten bei 90°C einkochen, die Zeit beginnt erst, wenn die Temperatur erreicht ist. Im Steamer je nach Modell lieber noch 15 Minuten zugeben, nach Ablauf der Zeit die Gläser herausnehmen, vor Zug geschützt abkühlen lassen. Nach dem vollständigen Erkalten die Klammern entfernen, beschriften und zum Vorrat stellen.

Bemerkung zur Einkochzeit und Temperatur

Normalerweise wird Wurzelgemüse bei 100°C für 120 Minuten eingekocht. Aber hier reichen 30 Minuten bei 90°C, weil das ganze durch die Zugabe von Essig zusätzlich konserviert wird und als Essiggemüse gilt.

Haltbarkeit

Ungeöffnet, dunkel und kühl gelagert mindestens 1 Jahr, eher länger. Wobei man nur einen Saisonbedarf einkochen sollte und im neuen Jahr wieder neu. So vermeidet man Foodwaste.