Artikel vom 04.04.2024 · Ausgedruckt am 19.11.2026, 22:48 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/eingelegtes-gemuese

Eingelegtes Gemüse



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (1 Glas á 800 ml):

Eingelegte Gurken:

6 Mini-Gurken,

250 ml Reisessig,

250 ml Sojasauce,

1 EL Ahornsirup.

Eingelegte Zwiebeln:

4 rote Zwiebeln,

2 Orangen,

2 Limetten,

Zimt.

Eingelegte Paprika:

10 Mini-Paprika,

250 ml Weißweinessig,

300 ml Wasser,

2 EL Zucker,

½ TL Salz,

2 Lorbeerblätter,

2 Knoblauchzehen,

2 TL Thymian,

2 TL Oregano,

2 TL Senfkörner.

Zubereitung: Vor dem Einwecken alle Gläser im kochenden Wasser für circa 10 Minuten abkochen. Eingelegte Gurken: Die Gurken gründlich abspülen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf den Reisessig zusammen mit der Sojasauce aufkochen. Fängt das Gemisch an zu sprudeln, den Ahornsirup hinzufügen und für circa 1 Minute mitkochen lassen, die Hitze aber reduzieren. Im Anschluss das noch heiße Gemisch in das Einmachglas füllen und die Gurkenscheiben hinzugeben. Die Gurken mit geöffnetem Deckel abkühlen lassen. Ist das Glas und der Inhalt mindestens auf Zimmertemperatur abgekühlt, kann das Glas in den Kühlschrank. Vor dem ersten Verzehr die Gurken mindestens 24 Stunden ziehen lassen. Eingelegte Zwiebeln: Die Orangen und Limetten halbieren und mit einer Saftpresse auspressen. Zum Saft den Zimt hinzugeben und alles gut verrühren. Die roten Zwiebeln schälen und in schmale Ringe schneiden. Das Saftgemisch, zusammen mit den Zwiebelringen, in das Einmachglas füllen. Die Zwiebeln sollten idealerweise mindestens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen, bevor sie gegessen werden. Eingelegte Paprika: Die Paprika gründlich abspülen und in dünne Streifen schneiden. Das Kerngehäuse dabei herausnehmen und entsorgen. In einem Topf den Essig zusammen mit dem Wasser zum Sieden bringen. Fängt das Gemisch an zu Sprudeln, das Salz und den Zucker hinzugeben und kurz aufkochen, bis alles aufgelöst ist. Die Hitze dann reduzieren und eine weitere Minute sanft köcheln lassen. Die Flüssigkeit in das vorbereitete Einmachglas füllen und die Paprika hinzugeben. Den Knoblauch schälen und vierteln. Diesen zusammen mit den Kräutern und Gewürzen in das Glas geben. Alles in Ruhe auskühlen lassen. Vor dem Verzehr mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.