

Es geht ans Eingemachte!



Einmachzeit

Die schönsten Erdbeeren und Kirschen ziehen mit Weinbrand und Zucker bereits im tönernen „Rumtopf“. Farbenprächtiges Sommergemüse und knackige Minigurken werden süß-sauer eingemacht. Ein Traum für jeden Vesperteller.

Das Rezept hierfür habe ich auf der Südwestmesse ausgetüffelt. Das Ergebnis hat uns überzeugt.

Und mit Vorfreude warte ich auf nächste Woche, um die drallen, noch unreifen grünen Walnüsse zu ernten. Diese verwandeln sich, mit etwas Aufwand, in süß-herbe schwarze Walnüsse. Der ideale Begleiter zu Käse.

Tipp: Falls sie neugierig geworden sind und unser Rezept ausprobieren, machen sie am besten einen ordentlichen Vorrat ein. Mein Vorrat an süß-sauren Gemüse ist bereits verspeist.

Süß-sauer eingemachtes Sommergemüse

Zutaten (für ca. 4 Gläser à 400 ml)

- 650 g Paprika gemischt (bereits entkernt, in 3 cm Stücke geschnitten)
- 300 g Zucchini, bereits geschält (1 cm dicke Scheiben)
- 50 g Karotte, bereits geschält (dünn in Scheiben geschnitten)
- 100 g Zwiebel, geschält
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- ½ l Apfelsaftschorle
- ¼ l Apfelessig
- 200 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 10 Pfefferkörner, schwarz
- 1 scharfe Peperoni
- 3 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin

Anmerkung:

In der Zutatenliste beziehen sich die Mengenangaben auf das bereits vorbereitete Gemüse, d.h. entkernt, geschält, geschnitten.

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in dünne Ringe hobeln. Die Chilischote entkernen und in Ringe schneiden. Das vorbereitete Gemüse bereit stellen.

In einem Topf den Essig mit Apfelsaftschorle, Zucker, Salz, Knoblauch, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarinzwig und Pfefferkörner aufkochen.

Das vorbereitete Gemüse und den Chili zugeben und nochmals 2 Minuten aufkochen.

Das Gemüse mit der heißen Flüssigkeit in saubere Gläser geben und gut verschließen. Vor dem Verzehr 3 Tage ruhen lassen.