

Eingelegte Zucchini

für 4 Gläser a 500 ml Inhalt

1,5 kg Zucchini
2-3 Esslöffel Öl
3 Zweige Rosmarin
1 Esslöffel bunte Pfefferkörner
500 ml Weißweinessig
500 ml Wasser
50 g Salz
500 g Zucker

Zucchini waschen, in Scheiben schneiden und in Öl in einer Grillpfanne anbraten. Für den Sud den Rosmarin sowie die Pfefferkörner mit Weißweinessig, Wasser, Salz und Zucker mischen. Die Zucchinischeiben dazugeben. Über Nacht marinieren lassen. Zucchinischeiben mit dem Sud in einem Topf aufkochen. Das Ganze 5 Minuten köcheln lassen. Die Scheiben in sterile Gläser geben und mit kochend heißen Sud übergießen. Gläser verschließen und auskühlen lassen.

→ gekühlt 2-3 Wochen haltbar

Eingelegte Radieschen

für 3 Gläser a 500 ml Inhalt

400 g Radieschen (2 Bund)
450 ml Wasser
200 ml Weißweinessig
4 Esslöffel Zucker
½ Teelöffel Salz
1 Teelöffel Pfefferkörner
1 Zitrone
½ Bund Kerbel

Radieschen waschen, das Grün abschneiden und die Radieschen mit einem Nudelholz oder einem kleinen Topf vorsichtig platt drücken, sodass sie etwas aufspringen. Die Radieschen in sterile Gläser geben, Zitronenschale und Kerbelblättchen dazugeben. In einem großen Topf Wasser, Essig, Zucker, Salz und Pfefferkörner aufkochen und kochend über in die Gläser geben, sodass die Radieschen gut bedeckt sind. Gläser verschließen und auskühlen lassen.

→ gekühlt 6 Monat haltbar