

Blumenkohl - Pickles - Rotes

Kategorien: Einmachen, Gemüse, Blumenkohl, Pickles

Zutaten für: 1 Rezept

1	groß.	Blumenkohl
1	Schuss	Essig
1		Lorbeerblatt
1/4	Ltr.	Kochsud
125	ml	Rotwein
1	Essl.	Senfsamen
1	Prise	Zucker
		Salz
1	Essl.	Korianderkoerner
		Dillzweige, frisch
1/4	Ltr.	Rote Bete-Saft
1		Salatgurke fein gewuerfelt
		Beim Servieren dazugeben

Anleitung:

Blumenkohl vorbereiten. In Salzwasser mit Essig und Lorbeerblatt etwa 20-25 Minuten garen.

Abgetropft in Roeschen teilen und in Einmachglas schichten. Kochsud mit Rotwein-Essig, Senfsamen, Zucker, Salz und Korianderkoernern kurz aufkochen.

Die Blumenkohlroeschen mit Dillzweigen abdecken.

Den leicht abgekuehlten Sud mit Rote-Bete-Saft mischen und noch warm ueber die Roeschen giessen. Zugedeckt ueber Nacht ziehen lassen.

Abgetropft mit fein gewuerfelter Salatgurke mischen und zu Eierspeisen, zu Schweinebraten und kalten Fleischplatten reichen.