

## Blumenkohl in Essig

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

2	mittl. Blumenkohlkoepe
1/2	Ltr. Essig
1	Teel. Zitronensaft
1	Essl. Salz
1/4	Ltr. Wasser
1	Essl. Weisse Pfefferkoerner
1	Teel. Piment
1	Essl. Zucker

### Anleitung:

Kleine Roeschen aus dem Blumenkohl schneiden. 2 Ltr. Wasser mit Salz und dem Zitronensaft aufkochen und den Blumenkohl 6 min darin koecheln lassen. Abseihen und kalt abschrecken. Essig mit den uebrigen Zutaten aufkochen, die Blumenkohlroeschen dazugeben und 5 min leicht sieden lassen. Den Blumenkohl mit dem Siebloeffel herausnehmen und in Glaeser fuellen. Den Sud noch einmal aufkochen und heiss in die Glaeser fuellen. Verschliessen und kuehl lagern.

Diese Roeschen sind eine leckere Dekoration fuer alle kalten Platten. Sie koennen aber auch mit Cornichons, Schinkenstreifen und Sahne einen pikanten Salat zubereiten.