

Erbsen und Karotten - Pikante

Kategorien: Konserve, Einkochen, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Junge Karotten
300	Gramm	Erbsen
1		Zwiebel
1/2	Teel.	Kardamon
2	Essl.	Rosinen
1	Essl.	Honig
1/2	Teel.	Zimt
1	Prise	Zucker

Anleitung:

Die Erbsen aushuelsen und kurz waschen. Die Karotten putzen und in Streifen schneiden. Das Gemuese zusammen kurz blanchieren, mit den restlichen Zutaten mischen, mit Wasser auffuellen und in Glaeser fuellen.

Verschliessen wie ueblich und 60 Minuten im Einkochtopf, 120 Minuten im Backofen und 40 Minuten im Dampfkochtopf einkochen. Kalt oder warm auch ohne Verfeinerung eine delikate Beilage.