

## Gemüse - Buntes Eingelegtes

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

|     |        |                         |
|-----|--------|-------------------------|
| 1   | kg     | Kleine Gurken           |
| 1   | klein. | Blumenkohl              |
| 250 | Gramm  | Gruene Bohnen           |
| 500 | Gramm  | Karotten                |
|     |        | Salzwasser              |
| 125 | Gramm  | Perlzwiebeln            |
| 3   |        | Lorbeerblaetter         |
| 20  | Gramm  | Pfefferkoerner          |
| 10  |        | Nelken                  |
| 3/4 | Ltr.   | Weinessig, (Altmeister) |
| 1   | Ltr.   | Wasser                  |
| 1   | Essl.  | Salz                    |
| 4   | Essl.  | Zucker                  |

### Anleitung:

Blumenkohl in Roeschen teilen, Bohnen und Karotten putzen und in wenig Salzwasser garduensten. Gurken waschen und mit dem abgetropften Gemuese, Perlzwiebeln, Lorbeerblaettern, Pfefferkoernern und Nelken in Glaeser schichten.

Die uebrigen Zutaten zu einem Sud kochen und heiss ueber das Einmachgut giessen. Glaeser gut verschliessen, auf 85 Grad C erhitzen und diese Temperatur 25-30 Minuten halten.