

Karotten - Süß - Sauer

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Süß-Sauer, Karotte

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	kg	Kleine Karotten
1/2	Ltr.	Weinessig
1/2	Ltr.	Wasser
1	kg	Zucker
10		Nelken
1		Zimstange
1		Vanillestange
1/2		Zitronenschale

Anleitung:

Die Karotten waschen, schaelen und in duenne Scheiben schneiden. Wasser, Essig, Zucker und Gewuerze aufkochen, Karotten zugeben und glasig duensten. Dann mit einem Siebloeffel herausnehmen und den Sud 10 min weiterkochen. Die Karotten in Glaeser fuellen und mit dem Sud auffuellen.

Sie koennen diese Karotten abgetropft in Kalbsfrikassee mischen oder einfach aus dem Glas loeffeln.