

Maiskolben in Essig

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Sauer, Maiskolben

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kleine Maiskoelbchen
40	Gramm	Salz
1	Essl.	Weisse Pfefferkoerner
5	Stängel	Estragon
1	Essl.	Basilikum
4	Essl.	Geriebener Meerrettich
1/2	Ltr.	Heller Essig

Anleitung:

Die Maiskolben putzen, mit dem Salz mischen und 24 Std. in den Kuehlschrank stellen. Dann abtrocknen und aufrecht in Glaeser schichten, dabei mit den Gewuerzen vermischen. Essig aufkochen, daruebergiessen und die Glaeser verschliessen.