

Mischgemüse - Eingelegte - Karisik Tursu

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Gemüse, Land, Türkei

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DIE EINLEGEFLÜSSIGKEIT

1	Ltr.	Weissweinessig
25	Gramm	Salz

GEMÜSE

1	kg	Kohl
1	kg	Kleine feste Gurken
1	kg	Zucchini
1	kg	Perlzwiebeln
1	kg	Karotten
1	kg	Lange, grüne Paprikaschoten
2	kg	Halbreife Tomaten
100	Gramm	Weinblätter
100	Gramm	Knollensellerie
250	Gramm	Knoblauch
25	Gramm	Kichererbsen

FRÜCHTE

1	kg	Quitten
500	Gramm	Kornerlkirschen
500	Gramm	Mispeln; falls erhältlich

Anleitung:

Die türkische Kueche kennt eine Fuelle von eingelegten Gemuesen und Fruechten in allen nur erdenklichen Arten. Sie werden in Salzwasser oder Essig oder einer Mischung aus beidem konserviert. Bei manchen Fruechten oder Gemuesen ist die Nachfrage nach der Einlegefluessigkeit noch groesser als die nach der eingelegten Fruechten oder Gemuesen selbst. In Adana beispielweise wird die Fluessigkeit von eingelegten Rueben an Staenden verkauft; in Izmir kaufen die Leute an heissen Tagen im Bazar eine eingelegte Gurke und ein Glas von deren erfrischendem Saft.

Das folgende Rezept umfasst eine breite Auswahl an Fruechten und Gemuesen; verwenden Sie, was immer erhaeltlich ist, oder legen Sie die Gemuese oder Fruechte einzeln ein, wenn Sie das vorziehen. Eine gern gegessene Mischung: in jede Schicht etwas von allen Fruechten und Gemuese geben, um eine grosse Auswahl zu erhalten.

Essig und Salz mischen und stehenlassen.

Alle Gemuese putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Kohlblaetter in kleine Stuecke schneiden. Guerkchen und Zucchini oben und unten abschneiden und an mehreren Stellen mit einem Zahnstocher einstechen. Die Karotten in Staebchen schneiden. Paprikaschoten an mehreren Stellen mit einem Zahnstocher einstechen. Sellerieknolle in Staebchen schneiden, die Blaetter beiseite stellen. Die Tomaten an mehreren Stellen einstechen.

Die Quitten waschen, vierteln und das Kerngehaeuse entfernen. Die Kornelkirschen und Mispeln waschen und abtropfen lassen.

Ein paar Weinblaetter, einige Stueckchen Sellerie und einige Kichererbsen auf den Boden eines grossen Glases oder Steinguttopfes

Mischgemüse - Eingelegte - Karisik Tursu

(Fortsetzung)

legen. Darauf eine Schicht Kohlblätter geben. Auf diese die verschiedenen Gemüse und Früchte schichten und Lücken mit Knoblauchzehen, Kornelkirschen und Mispeln füllen. Mit Weinblätter abdecken, und die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind und das Glas gefüllt ist. Mit Wein- und Sellerieblätter abdecken. Den gesalzenen Essig durch ein Sieb über den Glasinhalt gießen, dabei darauf achten, dass alle Gemüse bedeckt sind. Zuletzt einen Teller, der in das Glas oder den Steinguttopf passt, auf die Gemüse legen und mit einem Stein beschweren, damit Gemüse und Früchte nicht hochsteigen und aus dem Essig tauchen können. Das Glas zudecken und bei Zimmertemperatur zwei bis drei Wochen stehen lassen.