

## Mixed - Kürbis - Pickles

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Kürbis

Zutaten für: 6 Portionen

500	ml	Weissweinessig
3	Teel.	Meersalz
2	Teel.	Gelbe Senfkoerner
2	Teel.	Fenchelsamen
		ODER
2	Teel.	Dillsamen
2	Teel.	Kurkuma; gemahlen
2	Stangen	Stangensellerie
		Fein geschnitten
1	kg	Gemischter Sommerkuerbis
		Gewuerfelt
1	klein.	Rote Zwiebel
		In Ringe gehobelt

### Anleitung:

Weissweinessig mit Salz und Gewuerzen aufkochen, 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Stangensellerie, Sommerkuerbisse und Zwiebel in ein hohes Gefaess geben, den heissen Essig-Sud daruebergiessen und zugedeckt ziehen lassen.

Kalt servieren.

So zubereitet sind die Pickles etwa eine Woche zugedeckt im Kuehlschrank haltbar. Sonst heiss einfuellen oder sterilisieren.