

Mixed Pickles - Armenische

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Pickles, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

750	Gramm	Weisskohl
500	Gramm	Brechbohnen
500	Gramm	Karotten
500	Gramm	Blumenkohl
250	Gramm	Zwiebeln
1		Knoblauchknolle
3	Stängel	Selleriegruen
1/2	Stange	Meerrettich
1	Essl.	Kuemmel
1	Essl.	Senfkoerner
1	Essl.	Fenchelkoerner
1	Essl.	Korianderkoerner
1	Essl.	Getr., zerkl. Chilischoten
800	ml	Apfelessig
1	Essl.	Zucker
2	Essl.	Salz
2 1/2	Ltr.	Wasser

Anleitung:

Den Weisskohl achteln, und den Strunk entfernen. Die gewaschenen Bohnen in grosse Stuecke brechen, in kochendem Salzwasser 10 Min. garen und kalt abschrecken. Die geputzten Karotten in Scheiben schneiden. Den gewaschenen und gesaeuberten Blumenkohl in Roesschen teilen. Die geschaelten Zwiebeln in Scheiben schneiden und die Knoblauchzehen pellen. Meerrettich schaelen und in Scheiben schneiden. Die Blaetter von den Selleriestangen entfernen und die Stengel waschen und in Stueckchen teilen. Nun das Ganze in ein grosses Glas schichten.

Wasser, Essig, Salz und Zucker sowie die restlichen Gewuerze einmal aufkochen und behutsam ueber das Gemuese giessen. Der Sud muss das Gemuese gut bedecken. Man legt einen Teller, der mit einem Stein beschwert ist, darueber.

Kuehlgestellt sollten die Mixed Pickles drei Monate durchziehen. Dann liegt die Haltbarkeit bei 8 Monaten.