

Oskar's Randen - Pickles

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Pickles, Gemüse

Zutaten für: 1 Kg

2	kg	Randen; Rote Beten
		Salz
1	Essl.	Kuemmel
600	ml	Weisser Essig
2		Lorbeerblaetter
2		Nelken
1/2	Teel.	Cayennepfeffer
1	Teel.	Ingwerpulver
4		Pfefferkoerner

Anleitung:

Die Randen in Salzwasser mit Kuemmel weich kochen (2 bis 2 1/2 Stunden).

Den Essig mit den Gewuerzen aufkochen und erkalten lassen.

Aus den gekochten, geschaelten Randen mit einem Pariserloeffel Kugeln ausstechen und in Einmachglaeser fuellen. So viel von dem erkalteten Essig ueber die Randenkugeln giessen, dass sie vollstaendig bedeckt sind.

Die Glaeser gut verschliessen und an einem kuehlen Platz aufbewahren.

Die Reste der Randen koennen fuer eine Suppe verwendet werden.

Zu kaltem Fleisch, zu Salaten und Kaese.