

Pickles - Indische

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Gemüse, Pickles

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Blumenkohl
100	Gramm	Perlzwiebein
200	Gramm	Kleine Gurken
200	Gramm	Karotten
1/2	Ltr.	Apfelessig
1/4	Ltr.	Wasser
1	Teel.	Senf
1	Essl.	Curry
1	Teel.	Ingwer
1	Teel.	Cayennepfeffer

Anleitung:

Das Gemuese putzen und kleinschneiden. Nacheinander kurz blanchieren und in Glaeser schichten. Wasser mit Essig und allen Gewuerzen aufkochen und heiss ueber das Gemuese giessen. Die Glaeser nach dem Erkalten verschliessen und kuehl lagern.

Eine wuerzige Beilage zu Steaks oder Reissalaten.