



Eingelegte mixed Pickles

Zutaten:

1750 g Gemüse z.B. grüne Bohnen, Paprikaschoten, Blumenkohl, Rosenkohl, Möhren, Porree, Chilischoten, Perlzwiebeln, Maiskölbchen, kleine Einlegegurken
Salz
2 EL Zucker
1 TL Pfefferkörner oder Nelken
1/3 l Hengstenberg Einmachmeister

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Das Gemüse putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt 2: Gemüse garen

Jedes Gemüse gesondert in Salzwasser nicht zu weich garen.

Schritt 3: Gläser füllen

Das Gemüse in vorbereitete Gläser füllen.

Schritt 4: Einmach Meister aufkochen

Verdünnten Einmachmeister mit Zucker, Pfefferkörnern oder Nelken aufkochen und durch ein Sieb über das Gemüse gießen, abkühlen lassen.

Schritt 5: Der letzte Schliff

Dann die Gläser verschließen.