

Mixed Pickles einmachen

Mixed Pickles gehören zu jeder guten Vesper-Platte. Wer jetzt im September über den Markt geht, findet eine große Vielfalt heimischer Gemüsesorten für das eingemachte Gemüse. Selbst eingekocht halten Mixed Pickles einen Winter lang.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Dauer: mit dem Einkochen ca. 3 Stunden

Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Einkaufsliste

ausreichend für ca. 4 Gläser á 500 ml

1 L Wasser

1 L Kräuternessig (am besten mit 5% Säure)

4 EL Zucker

1,5 EL Salz

1 EL Senfkörner

1 EL Pfefferkörner

8 Wacholderbeeren

4 Lorbeerblätter

2 Stück Knoblauchzehen, geschält, halbiert

Abrieb von ½ Zitronenschale

1 Bund Dill

3 Gurken, in dünne Scheiben geschnitten

2 gelbe Rüben, in Scheiben geschnitten

Je 1 gelbe und rote Paprika, ohne Kerne, in Streifen geschnitten

2 Zwiebeln, klein, geschält in feine Scheiben geschnitten

1 Blumenkohl, klein, die einzelnen Röschen abgeschnitten

Zubereitung

Weckgläser mit Deckel im Backofen bei 160°C für 20 Minuten steril machen. Eventuell vorhandene Dichtungsgummis in kochendem Wasser erhitzen.

Das Wasser mit dem Essig, dem Salz, dem Zucker und dem Zitronenabrieb einmal aufkochen lassen, dann abkühlen lassen, bis der Sud handwarm wird.

Das Gemüse gemischt und doch gleichmäßig in die noch heißen Gläser einfüllen. Dabei die Senfkörner, die Pfefferkörner gleichmäßig auf die vier Gläser verteilen, dazu in jedes Glas 2 Wacholderbeeren, je ein Lorbeerblatt und eine halbe Knoblauchzehe,

sowie die feinen Dillspitzen schichten. Die Gläser dürfen gerne bis fast zum Rand hin gefüllt sein.

Einmachsud wieder erhitzen und in die Gläser füllen. Das Gemüse muss vollständig bedeckt sein. Anschließend verschließen Sie die Deckel der Gläser.

Legen Sie ein Küchentuch auf den Boden eines tiefen Backblechs. Darauf die Gläser setzen. Nun füllen Sie das Backblech mit kochendem Wasser auf mind. 2 cm Höhe auf und stellen den Ofen auf 170°C (Ober-/Unterhitze). Wenn die ersten Bläschen in den Gläsern von unten nach oben wandern, schalten Sie auf 150°C zurück. Nach 80 Minuten schalten Sie den Ofen aus, lassen die Gläser aber für weitere 30 Minuten im Ofen. Abkühlen lassen. Bei Gläsern mit Klammern sollten Sie diese erst lösen, wenn die Gläser völlig erkaltet sind!

Mit dem Einkochen benötigen Sie etwa 3 Stunden für die selbstgemachten Mixed Pickles.

Zubereitungsvarianten:

Es eignen sich alle Gemüsesorten, die auch gegart "Biss" haben. Die Gewürze bestimmen, ob es würzig oder scharf sein soll. Mit einer Peperoni-Schote werden Ihre Mixed Pickles zu "Hot Pickles".