



Pickles

Sud

1000ml	Weissweinessig
600ml	Wasser
400g	Zucker
50g	Salz
1g	Koriandersamen
1g	Sternanis
1g	Ingwer
1g	Pfefferkörner
1g	Senfkörner

Gemüse

2kg Gemüse nach Geschmack und Saison. Es kann auch noch Zwiebeln und/ oder Knoblauch hinzugefügt werden

Zubereitung

Die Weckgläser, Deckel inkl. Gummidichtung sterilisieren.
Das Gemüse waschen, rüsten und in Stücke schneiden.
Alle Zutaten für den Sud aufkochen

Das Gemüse je nach Sorte zwischen 2-4 Minuten nacheinander im Sud kochen
Das vorgekochte Gemüse in die sauberen Weckgläser abfüllen
Den Sud nochmals aufkochen und heiss über das Gemüse giessen, bis knapp unter den Rand auffüllen.

Die Gläser sofort verschliessen und kontrollieren, dass sie wirklich geschlossen sind. Der Deckel und insbesondere die Dichtung im Deckel wird ebenfalls sterilisiert, indem man die heiss befüllten Gläser auf den Kopf stellt.

Beim Abkühlen entsteht im Glas ein Unterdruck, der den Deckel fest an das Glas zieht. Dadurch wird der Inhalt vor äusseren Einflüssen geschützt und bleibt somit haltbar.

Um eine längere Haltbarkeit zu erreichen, können die Gläser auch eingemacht werden.