

Eingelegte Antipasti...Möhren, Blumenkohl, Lauch, Staudensellerie...



Für süßsaure Möhren und Blumenkohl

ca. 1,5 kg Möhren und Blumenkohl

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 Teelöffel Olivenöl

4 kleine Lorbeerblätter

700 ml Apfelsaft

700 ml Apfelessig

100 g Zucker

1 Teel. Salz

4 Sternanis

4 Gewürznelken

10 Pimentkörner

1 Essl. Fenchel- oder Anissamen

- Möhren schälen und längs vierteln, Blumenkohl in kleine Röschen teilen
- Zwiebeln schälen und achteln
- Knoblauch schälen und vierteln
- das Öl in einem großen, breiten Topf erhitzen Knoblauch und Lorbeerblätter darin erhitzen, bis sie duften
- Mit Apfelsaft und -essig ablöschen, Zucker und Gewürze unterrühren und aufkochen. Die Möhren und später die Blumenkohlröschen in dem Sud knackig bei schwacher Hitze garen
- kurz vor Ende der Garzeit die Zwiebeln dazugeben
- Das Gemüse vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 3 Tage an einem kühlem Ort durchziehen lassen
- Das Gemüse danach aus dem Sud nehmen und in (gut gereinigte) Gläser einschichten

- den Sud aufkochen, evtl. noch etwas Wasser auffüllen und die Gläser mit dem Gemüse bis zum Glasrand auffüllen und sofort verschließen
- noch einmal mindestens 2-3 Wochen durchziehen lassen
- ist aber auch sofort lecker