

Süßsauer eingelegtes Gemüse

Zutaten für 4 - 5 Gläser à 450 ml:

500 g kleine Zucchini
500 g Kirschtomaten
250 g Perlzwiebeln
10 kleine Knoblauchzehen
frische, kleine Thymian-, Dill- und
Majoranzweige
400 ml Essigessenz 25% Säure
1 kg Zucker
2 EL Salz
1 Tüte Gurken-Gewürz

Zubereitung:

Gemüse putzen und Zucchini in Scheiben schneiden. Alle Zutaten schichtweise in Gläser füllen. Essigessenz mit Wasser auf 2 l auffüllen, mit Salz, Zucker und Gurkengewürz aufkochen. Anschließend über das Gemüse gießen. Die Gläser fest verschließen. 30 min bei 90°C im Einkochtopf einkochen.