

## 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.