

EINFACH EINMACHEN

1 AUF DIE PLÄTZE...



Du brauchst ein gut verschliessbares Glas. Das kann ein Weckglas oder ein herkömmliches Konfiglas sein. Für eine sterile Abfüllung: Gläser und Deckel mit kochendem Wasser übergossen und anschliessend auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen.

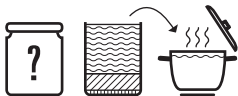
2 SCHNIPP SCHNAPP



Bring dein Gemüse in die gewünschte Form. Für Sandwiches eignen sich dünne Scheiben. Sticks und Würfel performen auf Apero Plättli und beim Raclette hervorragend. Gemüse ins sterilisierte Glas bis 1cm unter den Rand füllen.

Tipp: Ein paar Scheiben Zwiebeln oder Knoblauch geben deinem Gemüse einen extra Kick.

3 SIEDEN, NICHT SUDELN



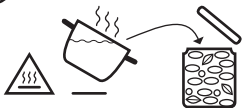
Bereite deinen Sud vor. Je nach Gemüse und Gläser verändert sich die benötigte Menge Sud. Als Faustregel für einen Liter Sud gilt: 6dl Wasser, min. 3dl Essig, 80g Zucker, 15g Salz. Bring den Sud zum Kochen. Wir empfehlen weissen Balsamico, Apfel-, Rotwein- oder Kräuternessig.

4 CHRÜTLISCHWUUR



Du kannst deine Pickles nach Belieben würzen. Ob Pfeffer- oder Senfkörner, Wachholder oder Meerrettich, hier ist deine Kreativität gefragt. Die Gewürze kannst du in den kochenden Sud geben oder auch direkt ins Glas zum Gemüse.

5 FÜLL MICH AB



Fülle den kochenden Sud nun in die Gläser ab und verschliese diese sofort mit den sterilisierten, noch heissen Deckeln.

Tipp: Sud langsam abfüllen, damit die Luftbläschen in den Gläsern nach oben gelangen.

6 GENUSS PUR



Lass die Pickles nun einige Tage ziehen. Direkt aus dem Kühlschrank schmecken Sie am besten. Die noch ungeöffneten Gläser können kühl, trocken und vor Licht geschützt mind. 6 Monate aufbewahrt werden. Nach dem Öffnen Gläser im Kühlschrank aufbewahren – und nie mehr langweilige Sandwiches essen.