

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



## Gepickeltes Gemüse

Koch: Christoph "Krauli" Held

3 Einmachgläser á 250 ml

Ca. 400g Gemüse nach Wahl

400 ml Weißweinessig

350 ml Wasser

4 EL Honig

2 EL Rohrzucker

3 TL Salz

1 TL Pfefferkörner

1 TL Molle / Rosabeeren

½ TL Fenchelsaat

### Zubereitung:

Gemüse sauber waschen, von den Blättern entfernen und je nach Gemüse zurechtschneiden, halbieren oder vierteln, hacheln oder in Stifte schneiden, dann trocknen und in die sauberen Gläser geben. Die restlichen Zutaten in einem Topf erhitzen und für fünf Minuten köcheln lassen, anschließend das Gemüse mit dem heißen Sud übergießen und die Gläser sofort verschließen.

Die Pickels sind für mindesten ein Jahr haltbar.

Passt zu: belegten Broten, Jausengerichten, zur Abrundung von Vorspeisen, einfach so, zu innovativen Gemüsegerichten usw.