



ALB·GOLD

MIXED PICKLES

LECKERE REZEPT-IDEE

MIXED PICKLES

Mehr Rezepte unter
alb-gold.de/rezepte

SIE BENÖTIGEN (für ca. 3 Gläser à 370 ml)

- 500 g Zucchini
 - 1 Paprika
 - 1 Zwiebel
 - ½ rote Chilis
 - 3 Stängel Bund Bärwurz
 - 3-6 Dill-Blüten
 - 250 ml Kräuternessig
 - 125 ml Wasser
 - 90 g Zucker
 - 1,5 TL Salz
 - ¼ TL Senfpulver
 - ¼ TL Gurkengewürz
 - ¼ TL Currypulver
- Außerdem
- 3 Gläser à 370 ml

ZUBEREITUNG

1. Gemüse waschen und putzen. Kerngehäuse der Zucchini entfernen. Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Kräuter waschen und trocken schütteln.
2. Alle Zutaten 5-10 Min. kochen, bis die Zucchini nur noch bissfest sind. Sofort in sterilisierte Gläser füllen, dicht verschließen und ca. 5 Min. auf dem Kopf stehend abkühlen lassen. Umdrehen und mind. 1 Tag ziehen lassen.

Tipp: Werden die Gläser (ohne Deckel) vor der Befüllung 10 Min. bei 120 °C Umluft sterilisiert, sind die Mixed Pickles darin, kühl und dunkel gelagert, mind. 1 Jahr haltbar.

GUTEN
APPETIT