

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Mixed Pickles



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Den Blumenkohl rüsten, waschen und in Röschen schneiden
2. Die Peperoni rüsten, waschen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden
3. Die Karotten waschen, schälen und in Ringe schneiden
4. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen
5. Das Gemüse hineingeben und 5 Minuten kochen lassen
6. Das Gemüse durch ein Sieb giessen und sofort in Eiswasser abkühlen. So behält es die Farbe am besten.
7. Die Zwiebeln und den Meerrettich schälen, den Meerrettich in dünne Streifen schneiden
8. Alles mit den übrigen Gewürzen dicht in vorbereitete Gläser schichten
9. Den Weinessig mit dem Wasser und dem Zucker aufkochen und sofort über das Gemüse giessen, die Gläser sofort ver-

Zutaten

| | |
|-------|-----------------|
| 1/2 | Blumenkohl |
| 1 | Peperoni, rot |
| 1 | Peperoni, gelb |
| 250 g | Karotten |
| 250 g | Schalotten |
| 30 g | Meerrettich |
| 150 g | Stangensellerie |
| 3 | Lorbeerblätter |
| 1 TL | Pfefferkörner |
| 1 EL | Senfkörner |
| 1 l | Weissweinessig |
| 750 g | Wasser |
| 100 g | Zucker |

schliessen

- 10.** Nach 3 bis 4 Tagen den Sud abgiessen, noch einmal aufkochen und wieder über das Gemüse giessen
- 11.** Die Gläser wieder verschliessen und kühl und dunkel aufbewahren