

Eingelegtes Gartengemüse

Frisches Gemüse aus dem Garten in einer würzigen Marinade.

etwa 10 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 2 kg frisches Gemüse z. B. Zucchini, Paprika, Auberginen, Fenchel, Cocktailtomaten
10 Knoblauchzehen
gemischte Kräuter z. B. frischer Thymian, Salbei, Rosmarin
etwa 150 ml Speiseöl, z. B. Olivenöl
50 g Zucker
1 l Balsamico Bianco
1 EL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe

Wie lege ich Gartengemüse ein?:

1 Vorbereiten:

Gemüse waschen, putzen und in große Stücke, Fenchel in Scheiben schneiden. Tomaten ganz lassen. Knoblauchzehen abziehen. Kräuter waschen. Etwa 10 Gläser mit Schraubdeckel oder Einmachgläser (je 200 ml) heiß ausspülen.

2 Zubereiten:

Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Gemüse nacheinander unter Rühren scharf anbraten. Angebratenes Gemüse lagenweise oder gemischt mit den Kräuterzweigen in die Gläser schichten.

- 3 Zucker in der heißen Pfanne etwas karamellisieren und mit dem Essig ablöschen. Salz und Pfeffer hinzufügen und alles kochen, bis der Zucker gelöst ist. Einmachhilfe unterrühren und die Gläser mit dem heißen Sud auffüllen. Gläser verschließen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt der frischen Tomaten können auch 100 g getrocknete Tomaten verwendet werden. Diese mit heißem Wasser überbrühen, etwas einweichen, trocken tupfen und anbraten.
- Übrige Marinade kann gut für Salatsoßen verwendet werden.
- In den verschlossenen Gläsern kann man das Gemüse max. 4 Wochen lagern.

