

RÜEBLI-PICKLES

— Ergibt ein Glas von etwa 5 dl Inhalt —



Zutaten

500 g Rüebli
50 g Ingwer
½ rote Chilischote
5 schwarze Pfefferkörner
1 Teelöffel Korianderkörner
200 g Quittengelee
2 dl Weissweinessig
1½ dl Wasser
2 Lorbeerblätter
1 Stück dünn abgeschälte
Bio-Zitronen-Schale
1 Teelöffel Salz

Zubereitung

- Die Rüebli schälen und der Länge nach mit dem Gemüsehobel in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden. Die Rüebli-scheiben schräg in feine Streifen schneiden.
- Den Ingwer schälen und wie die Rüebli mit dem Hobel in 2 mm dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Die Chilischote halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden.
- In einer trockenen Pfanne Pfeffer- und Korianderkörner kurz anrösten, bis sie gut riechen. Dann das Quittengelee, den Essig, das Wasser sowie Ingwer, Chili, Lorbeer, Zitronenschale und Salz beifügen. Den Sud aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen.
- Die Rüebli beifügen und zugedeckt etwa 6 Minuten kochen lassen. Weil die Rüebli nicht vom Sud bedeckt sind, während des Garens zwei- bis dreimal umrühren. In ein Sieb abgießen, dabei den Sud auffangen und in die Pfanne zurückgeben. Die Rüebli in ein sauberes und heiss ausgespültes Einmachglas füllen. Den Sud nochmals aufkochen, über die Rüebli giessen und die Gläser sofort verschliessen. Vor dem ersten Genuss mindestens 1 Woche ziehen lassen.

Haltbarkeit: ungeöffnet 1 Jahr.

Die Rüebli-Pickles passen als Beilage zu aufgeschnittenem kaltem Braten, Aufschnitt, Fondue chinoise, Ziegenfrischkäse und Raclette.