



Eingelegtes Gemüse

3 kg festes Gemüse (Gurken, Zucchini, Blumenkohl, Paprika usw.) in Gläser schichten

Pro Glas: 1-2 Teel. Senfkörner, frischen Dill oder Dillolden, 1 Zwiebel in Ringe, 6 Pfefferkörner, 2 Pimentkörner, ¼ Lorbeerblatt

Je nach Geschmack können auch Knoblauchzehen und/oder Chili mit eingelegt werden.

Einmachessig (Fertigprodukt) aufkochen, heiß in die Gläser füllen und gleich verschließen

Nach 2-3 Wochen verwendbar

Aufgepeppter Essig

Him.-Brom.- oder Erdbeeren in ein Gefäß füllen und mit Neutralem Essig aufgießen 3 Wochen ziehen lassen abfiltern und in saubere Flaschen füllen

Bei frischen oder getrockneten Kräutern ebenso verfahren.

Aufgepepptes Öl

z.B. Kräuter, Knoblauch, Chili

gewaschene und getrocknete Kräuter in ein sauberes Gefäß füllen und mit Neutralem Öl aufgießen, dunkel 3 Wochen ziehen lassen, danach ist es gebrauchsfertig.

