

Sommerzeit! Rezept/Foto: Dr. Oetker Versuchsküche
ESSEN & TRINKEN *live*Magazin Juli-August 2016

Eingelegtes Gartengemüse

Für ca. 10 Gläser à 200 g

Zutaten für etwa 25 Portionen:

- 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 geh. EL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe

Zubereitung:

Gemüse waschen, putzen und in große Stücke, Fenchel in Scheiben schneiden. Tomaten ganz lassen. Knoblauchzehen abziehen. Kräuter waschen. Die Gläser mit Schraubdeckel oder Einmachgläser heiß ausspülen. 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. 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.

Tipps aus der Versuchsküche:

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

Rezept/Foto: Dr. Oetker Versuchsküche

