

KAROTTEN SÜSS-SAUER

Zutaten: für 2 Einmachgläser
500 g Karotten
200 ml Weissweinessig
250 ml Wasser
200 g Kristallzucker
0,5 TL getrockneter Chili (wer's scharf liebt)
6 Stk. Pfefferkörner (grob zerstoßen)
3 Scheiben Ingwer, (5 g)
4 Stk. Pimentkörner (zerstoßen)
1 TL Rosenblütenblätter (getrocknet)
2 Stk. Kardamomsamen
3 Stk. Gewürznelken
1 TL Kurkuma
1 Prise Muskat
1 Prise Zimt
1 TL Anis

ZUBEREITUNG:

1. Karotten schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Essig, Wasser und Zucker mit den Gewürzen vermischen und aufkochen Karotten zugeben und ca. 8 Minuten kochen. Karotten in sterilisierte Gläser füllen und sofort verschliessen.