

Eingemacht

Sauer eingelegtes Gemüse-Allerlei (Muratura) aus Heidis Rezeptsammlung

- <https://www.heidis-rezeptsammlung.de/eingemachtes-a-z/gemuese-allerlei.html>



Zutaten:

- 2 kg Gogonele (Grüne Tomaten)
- 2 kg Haushaltsgurken (klein)
- 1,5 kg Möhren
- 1 kg Spitzpaprika fein dunkelgrün (im türk. Laden)
- 1 kg Spitzpaprika fein hellgrün (im türk. Laden)
- 500 g helle Paprika spitz/ zum Füllen m. gehobeltem Kraut
- 500 g rote Paprika spitz/ zum Füllen m. gehobeltem Kraut
- 1,5 kg gehobeltes Weißkraut
- 1 Blumenkohl
- 6 große Zwiebel

Gewürze:

- 1 Bund Dill (vom Markt)
- 1 Bund Bohnenkraut (vom Markt)
- 1 Meerrettich (Kren)
- 200 g Salz (reicht für ein Tontopf)
- 2 EL Senfkörner
- 10 Lorbeerblätter
- ca. 15 Liter Wasser

Zubereitung:

- Gogonele, Gurken, Paprika, Blumenkohl waschen.
- Helle und Rote Paprika kerngehäuse entfernen. Weißkraut mit etwas Salz wässern und Paprika füllen.

- Möhren schälen und in Scheiben schneiden.
- Blumenkohl waschen und in Röschen teilen.
- Zwiebel schälen und vierteln.
- Meerrettich schälen und in Streifen schneiden.
- Dill und Bohnenkraut waschen.



- Ein Tontopf auswaschen und die Gewürze reingeben.
- Die gefüllten Paprika zurücklegen, kommen ganz oben drauf.
- Gemüse abwechselnd einschichten und die gewüllten Paprika obendrauf.
- Salz im kalten Wasser auflösen und reinschütten bis das Gemüse vollkommen mit dem Salzwassergemisch bedeckt ist.
- Beschweren mit dem Einsatz des Tontopfes und mit den Deckel abdecken.
- In die Rinne Wasser schütten. Ca. eine Woche an einen warmen Platz stellen, dann weitere 4-5 Wochen im Kühlen stehen lassen.
- Immer wieder die Rinne mit Wasser auffüllen (schließt den Deckel dadurch ab, aber der Gärvorgang wird nicht beeinträchtigt).

Gutes Gelingen!!!

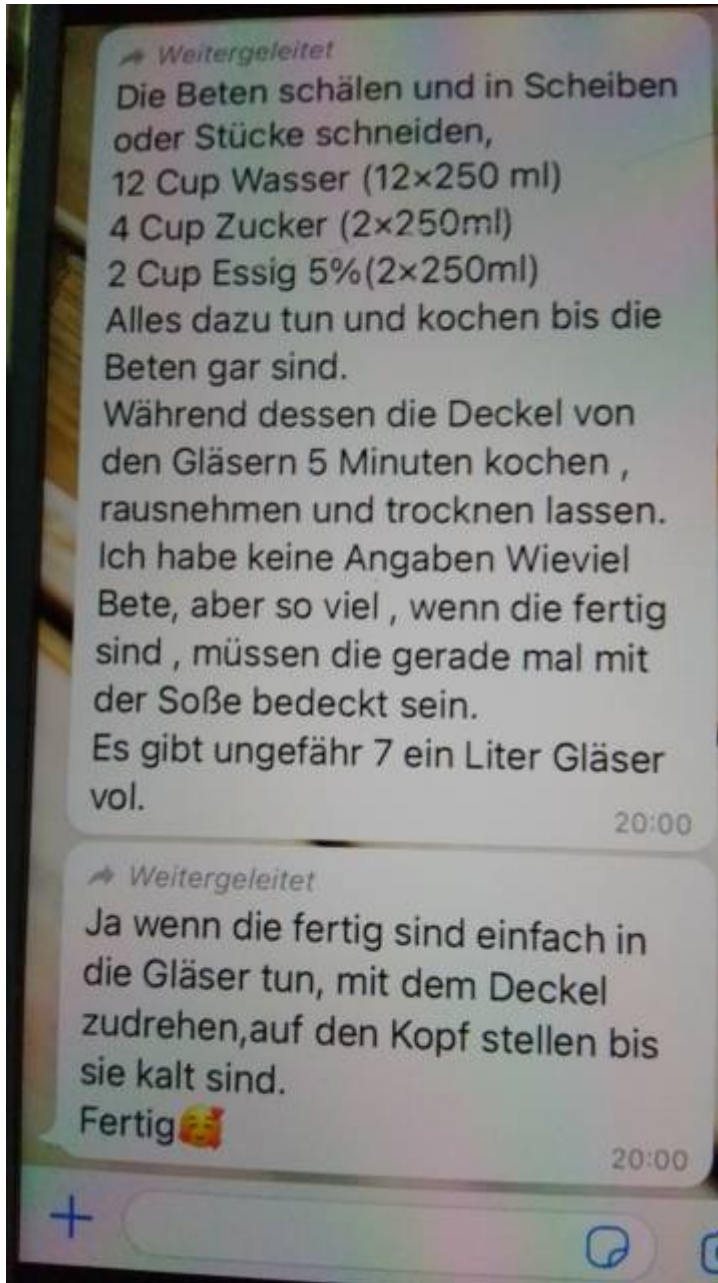
2021/09/22 13:05 · [0 Kommentare](#)

[antipasti](#), [vegan](#), [siebenbuergisch](#), [eingemacht](#), [konserviert](#)

— Rote Beete einmachen



- Die Beten schälen und in Scheiben oder Stücke schneiden,
- 12 Cup Wasser (12×250 ml)
- 4 Cup Zucker (2×250ml)
- 2 Cup Essig 5%(2×250ml)
- Alles dazu tun und kochen bis die Beten gar sind.
- Während dessen die Deckel von den Gläsern 5 Minuten kochen , rausnehmen und trocknen lassen.
- Ich habe keine Angaben Wieviel Bete, aber so viel , wenn die fertig sind , müssen die gerade mal mit der Soße bedeckt sein.
Es gibt ungefähr 7 ein Liter Gläser vol.
- Wenn die fertig sind einfach in die Gläser tun, mit dem Deckel zudrehen,auf den Kopf stellen bis sie kalt sind.



2022/03/18 12:27 · 0 Kommentare

[mama wiebe](#), [antipasti](#), [vegan](#), [eingemacht](#), [konserviert](#), [beilage](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/eingemacht?rev=1647606777>

Last update: **2022/03/18 12:32**

