

## Süß-Sauer einlegen (zb Bohnen)

1,35 kg Buschbohnen  
~650gr Zwiebeln in 1/2 Ringe  
~ 100-150gr Knoblauch

1L Apfelessig + 100ml-200ml  
Ortl Apfel saft

Bohnenkraut

250gr Zucker

7 TL Salz

~ 50gr Senfkörner (gemahlen)

Süß-Sauer Eingelegtes

Einziges Ergänzung: Ich hatte beim Kochen des Sudes auch noch ~10-15 Lorbeerblätter mit im Wasser, die ich dann bevor ich das Gemüse reingetan habe rausgenommen habe.

## Zutaten Sud

- 1l - 1,2l Apfelessig
- 0,7l Bio Apfelsaft (enthielt ca 70gr-80gr Zucker)
- 8TL Salz
- 250 Gramm Salz
- 1-2 EL Bohnenkraut
- 10-15 Lorbeerblätter
- 250gr Zucker
  - Den gesamt Zuckergehalt des Sudes hatte ich mir aus einem anderen Rezept ausgekuckt, und dann die Differenz zwischen Apfelsaft-Zuckergehalt und dem anderen Rezept dazugepackt
- 1-2EL Senfkörner (gemahlen, hatte keine anderen zur Hand)

## Gemüsemengen

[konservieren, vegan](#)

From:

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

Permanent link:

[https://recipes.beckesch.it/rezepte/suess-sauer\\_einlegen?rev=1690956863](https://recipes.beckesch.it/rezepte/suess-sauer_einlegen?rev=1690956863)

Last update: **2023/08/02 06:14**

