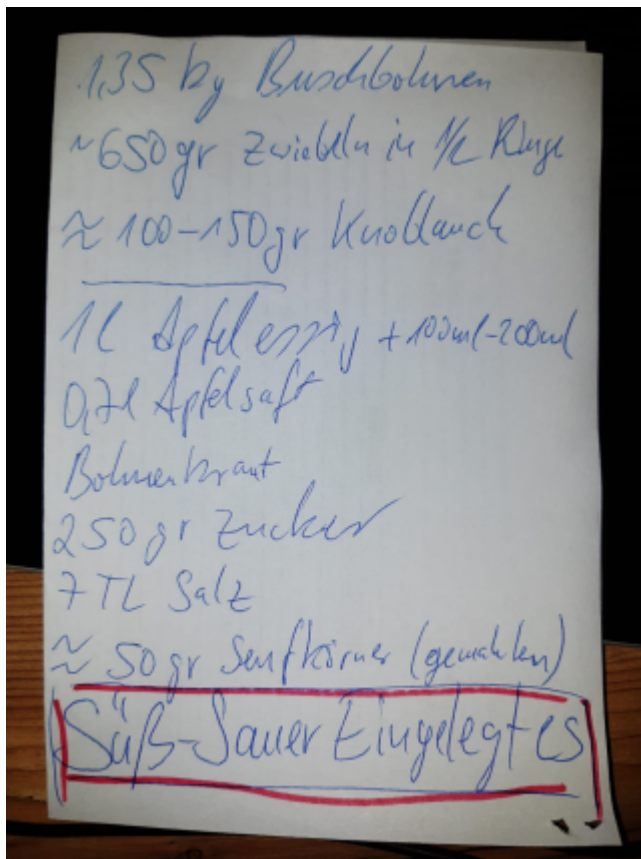


Süß-Sauer einlegen (zb Bohnen)



- Weitere inspirationen: [Gurken süß-sauer einmachen: Leckere Rezepte & Tipps](#)
 - [gurken_suess_sauer_einmachen_so_wird_s_gemacht.pdf](#)

Einzige 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
- 7 TL 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

- 1,35kg Buschbohnen
- 650gr Zwiebelkn in halbe Ringe geschnitten
- 100-150 Gr Knoblauch (in nicht zu kleine Würfel geschnitten)

[konservieren, vegan](#)

From:

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

Permanent link:

https://recipes.beckesch.it/rezepte/suess-sauer_einlegen?rev=1722692557

Last update: **2024/08/03 13:42**

