

EINGELEGTE RADIESCHEN

Zutaten für 4 Personen

- > 4 Einmachgläser
- > 400 g Radieschen
- > 1 EL Senfkörner
- > 180 ml weißer Balsamico
- > 100 g Rohrzucker
- > 2 EL Ahornsirup
- > 20 g Salz
- > Wasser



Zubereitung

- 1.** Zuerst die Blätter der Radieschen abzupfen und den Strunk und die Wurzeln entfernen. Danach die Radieschen gründlich waschen.
- 2.** Jetzt die Radieschen in dünne Scheiben hobeln. Verwendet dazu am besten ein scharfes Küchenmesser oder eine Mandoline. Dünne Scheiben sorgen für eine gleichmäßige Aufnahme der Marinade und ein angenehmes Mundgefühl beim Verzehr.
- 3.** Die geschnittenen Radieschen fest in die zuvor ausgekochten Einmachgläser drücken. Danach pro Glas einige Senfkörner gleichmäßig darüber geben. Die Senfkörner verleihen den eingelegten Radieschen einen aromatischen und würzigen Geschmack.
- 4.** Für den Sud Essig, Ahornsirup, Zucker, einen Schuss Wasser und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den noch heißen Sud bis zum Rand in die vorbereiteten Gläser geben. Anschließend die Gläser fest verschließen und kurz auf den Kopf stellen. Dadurch wird ein luftdichter Verschluss gewährleistet, was zur längeren Haltbarkeit der eingelegten Radieschen beiträgt.
- 5.** Lasst die eingelegten Radieschen nun für mindestens zwei Tage in den Gläsern ziehen, damit sich die Aromen gut entfalten können. Danach können sie zu einer Brotzeit genossen werden.



Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Mehr kulinarische Leckerbissen
findet ihr unter erlebe.bayern/rezepte

