Atjar



Zutaten

1 kg

- 2 Wintermöhren
- 200 g Sojabohnensprossen
- 2 rote Spitzpaprika
- ½ Weißkohl
- 1 Liter
- 0,5 l Wasser
- 400 g Zucker
- 5 g Salz
- 100 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- 30 g Bresc Madras

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Madras 450g

Zubereitung

Für den Atjar die Karotte und den Weißkohl schneiden oder raspeln. Die Sojabohnensprossen pflücken. Die Paprikaschoten in dünne Streifen schneiden. Wasser, Essig, und Zucker zum Kochen bringen. Ingwer und Madras hinzufügen. Abschmecken.
Die Mischung auf das Gemüse gießen und mindestens 3 bis 5 Tage in einen verschlossenen Behälter kaltstellen. Den Atjar zwischendurch umrühren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000