

EINGELEGTES GEMÜSE MIT RAS EL HANOUT



ZUTATEN

5
kg 

- 3 l Wasser
- 1 Liter
- 2,5 kg Gemüse (Blumenkohl, Romanesco, Broccoli, Karotten, Zwiebeln)
- 500 g Gurken in Würfeln
- 100 g Zucker
- 200 g Mehl
- 100 g Bresc Ras el Hanout
- 60 g Bresc WOK Ingwer
- 60 g Kurkuma
- 60 g Senfpulver
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwer & Limette WOK
450g



Ras el Hanout
Gewürzmischung 450g

ZUBEREITUNG

In diesem Rezept ist das Verhältnis zwischen dem Gemüse und der Feuchtigkeit sehr wichtig, um ein schönes Pickalilly zu erhalten. Das Gemüse in kleine Stücke schneiden und Wasser und Essig mit etwas Salz zum Kochen bringen. Das Gemüse halb gar kochen. Die Hälfte der Feuchtigkeit weg tun. Aus den restlichen Zutaten einen Brei machen und unter Rühren in die Flüssigkeit geben. Zum Kochen bringen und kurz garen. Dann das Gemüse und die Gurke dazugeben und zusammen garen. Bei Bedarf nach Geschmack würzen. Die Gefäße füllen und heiß verschlossen in den Kühlschrank stellen. Diese schnelle Art des Einweckens ist nur mit sauren Produkten und kleinen Mengen möglich.