

Rohe Randen-Pickles

Zutaten: (für 2 Weckgläser à 1.6 dl)

- 100 g rote Rande, geschält und in ca. 2mm dicke Scheiben geschnitten
- 100 g rotweiss gestreifte Chioggia-Rande, geschält und in ca. 2mm dicke Scheiben geschnitten
- Salz
- 1 dl Weisswein-Essig
- 0.3 dl Wasser
- 30 g Zucker
- 1 EL Honig
- ¼ TL Senfkörner
- ¼ TL Fenchelsamen
- ¼ TL schwarze Pfefferkörner

Zubereitung:

Die Randen-Scheiben nach Farben getrennt in je eine Schüssel geben. Gut salzen, untereinander mischen und dann gut 15 Minuten ruhen lassen.

Die Randen-Scheiben unter fließendem Wasser kurz abspülen und nach Farben getrennt in Weckgläser füllen.

Den Weisswein-Essig in einer kleinen Pfanne zusammen mit dem Honig, dem Zucker und den Gewürzen kurz aufkochen und gut verrühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Den heissen Sud über die Randen-Scheiben giessen und die Weckgläser ganz füllen.

Die Gläser mit dem Deckel gut verschliessen und auskühlen lassen.
2 Tage ziehen lassen. Die Pickles halten sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.