Eingelegte Karotten

Schon unsere Großmütter haben Eingelegte Karotten gemocht. Das Rezept hierfür ist ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

1 kg	Karotten
500 ml	Essig
3 EL	Öl
1 Bund	Petersilie
3 EL	Pfefferkörner
2 EL	Salz
125 ml	Wasser

Zubereitung

1. Um **Eingelegte Karotten** zuzubereiten, die Karotten schälen in dünne Scheiben schneiden und in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und in Einmachgläser füllen. Einen Topf mit Wasser als Wasserbad aufsetzen und erhitzen.

2. Wasser, Essig, Öl in einen zweiten Topf geben, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles verrühren. Einmal aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen,

trockenschwenken und fein hacken. In das Wasser geben und kurz mitkochen lassen.

3. Vom Herd nehmen und noch heiß über die Karotten in den Einmachgläsern gießen. Gläser gut verschließen und 20 Minuten bei ca. 90°C im Wasserbad erhitzen. Herausnehmen und lagern.

Tipp

Bei Bedarf Eingelegte Karotten mit etwas Knoblauch verfeinern. Dazu geschälte Knoblauchzehen in das kochende Wasser geben und mit den Karotten in die Einmachgläser geben.