Eingelegter Karottensalat

Der eingelegte Karottensalat schmeckt sehr gut als Zutat zu gemischten Salaten. Auch für eine warme Gemüsebeilage ist das Rezept geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 kg	Karotten
700 ml	Essig
700 ml	Wasser
160 g	Zucker
30 g	Salz
3 g	Zitronensäure
1.5 g	Einmachhilfe ((Sorbinsäure))

Zubereitung

1. Für den eingelegten Karottensalat zuerst die Schraubdeckelgläser in kochendem Wasser sterilisieren. Karotten gründlich waschen. Anschließend putzen, Schale abziehen und grob raspeln.

2. Das Wasser in einen Topf geben. Essig bzw. Gurkenaufguss, Zucker, Salz, Zitronensäure und Einmachhilfe zufügen und alle Zutaten verrühren. Aufkochen lassen, die Karotten

hineingeben und für 2 Minuten kochen lassen.

3. Die Karottenraspel locker in die Gläser füllen, mit Essigsud aufgießen, dann die Karotten nach unten drücken. Bis zum Rand mit weiteren Karotten füllen, festdrücken und Essigsud nachgießen. Mit dem Deckel verschließen.

4. Die Gläser in die Mikrowelle geben und bei höchster Stufe 2 Minuten erhitzen lassen. Anschließend die Gläser mindestens 5 Minuten auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

Tipp

Der eingelegte Karottensalat ist eine tolle Beilage zu kaltem Braten und für das Buffet, er eignet sich auch zum Garnieren von Häppchen.