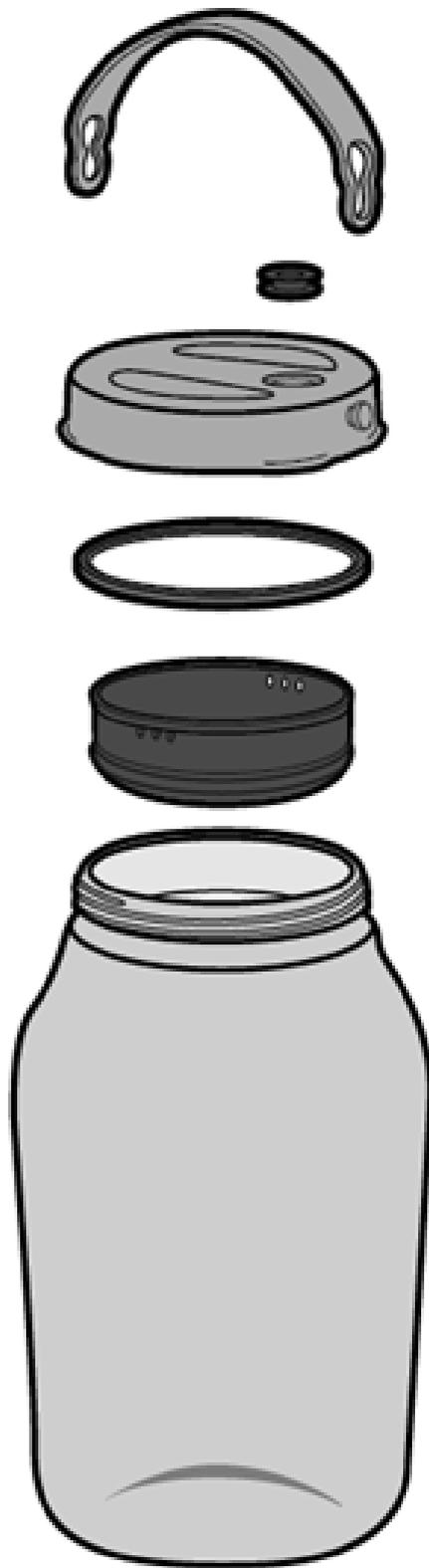


14 Rezepte für den Universal-Picklingbehälter 3,0 l



EINGELEGTE TOMATEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 8-10 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten

Lagerzeit:

- Das eingelegte Gemüse ist in 2 bis 3 Wochen fertig.
- Ungeöffnete Universal-Picklingbehälter können an einem kühlen, dunklen Ort bis zu 6 Monate gelagert werden.
- Geöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 20 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Aufbewahrungszeit kann je nach Qualität des verwendeten Gemüses und Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung variieren.

ZUTATEN

- 1,8 kg längliche Tomaten*, entkernt (z. B. Pflaumentomaten)
- 75 g Zwiebeln, geschält
- 30 g frischer Dill
- 4 ganze Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen, geschält

SALZLAKE

- 1250 ml Wasser
- 55 g Kristallzucker
- 75 g grobes Meersalz
- 245 ml weißer Essig (5 % Säure)

VORBEREITUNG

1. Tomaten und Zwiebel waschen.
2. Tomaten entkernen. Zwiebeln klein schneiden**.
3. Zwiebel, Dill, Pimentkörner, Lorbeerblätter und Knoblauch fest in den Universal-Picklingbehälter 3,0 l füllen, dann Tomaten hinzugeben. Nicht über den Flaschenhals befüllen.
4. Für die Salzlake Wasser bei starker Hitze ca. 5-8 Minuten kochen, dann Zucker und Salz zugeben. Anschließend verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Essig hinzufügen und umrühren.
5. Salzlake 5 Minuten abkühlen lassen, dann über die Tomaten gießen. Universal-Picklingbehälter bis zum Flaschenhals mit Flüssigkeit füllen.
6. 10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Flüssigkeit zwischen den Zutaten absetzen kann. Bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzufügen, bis sie den Flaschenhals erreicht, dann mit dem Picklingdeckel verschließen.
7. Universal-Picklingbehälter aufrecht bis zu 6 Monate an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Der Inhalt ist nach 2 bis 3 Wochen verzehrfertig.
8. Nach dem Öffnen senkrecht im Kühlschrank lagern und innerhalb von 20 Tagen aufbrauchen.

TIPP:

* Da sich die Textur während der Konservierung verändern kann, wird empfohlen, feste oder leicht unreife Tomaten zu verwenden.

** Spare Zeit, indem du den Mando-Junior (Stufe 2) zum Zerkleinern der Zwiebeln verwendest.

Die Zutaten des Rezeptes sind für die Zubereitung im Universal-Picklingbehälter 3,0 l ausgelegt.

EINGELEGTER KOHL

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 8-10 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten

Lagerzeit:

- Das eingelegte Gemüse ist in 2 bis 3 Wochen fertig.
- Ungeöffnete Universal-Picklingbehälter können an einem kühlen, dunklen Ort bis zu 6 Monate gelagert werden.
- Geöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 20 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Aufbewahrungszeit kann je nach Qualität des verwendeten Gemüses und Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung variieren.

ZUTATEN

- 1 Weißkohl, Strunk entfernen (ca. 1,5 kg)
- 1 mittelgroße Karotte, geschält
- 5 ml ganze Koriandersamen (± 1 TL)
- 4 ganze Pimentkörner
- 6 ganze Knoblauchzehen, geschält

SALZLAKE

- 1900 ml Wasser
- 75 g Kristallzucker
- 100 g grobes Meersalz
- 50 ml Rapsöl (± 3 EL)
- 330 ml weißer Essig (5 % Säure)

VORBEREITUNG

1. Kohl* in 6 mm ($\pm \frac{1}{4}$ in) dicke Streifen und Karotte* in 3 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Koriandersamen und Pimentkörner in den Universal-Picklingbehälter 3,0 l geben. Knoblauch, Karotten und Kohl in dieser Reihenfolge hinzugeben. Nicht über den Flaschenhals befüllen.
3. Für die Salzlake Wasser bei starker Hitze ca. 5-8 Minuten kochen, dann Zucker und Salz zugeben. Anschließend verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Öl und Essig hinzufügen und umrühren.
4. Salzlake 5 Minuten abkühlen lassen, dann über den Kohl gießen. Universal-Picklingbehälter bis zum Flaschenhals mit Flüssigkeit füllen.
5. 10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Flüssigkeit zwischen den Zutaten absetzen kann. Bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzufügen, bis sie den Flaschenhals erreicht, dann mit dem Picklingdeckel verschließen.
6. Universal-Picklingbehälter aufrecht bis zu 6 Monate an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Der Inhalt ist nach 2 bis 3 Wochen verzehrfertig.
7. Nach dem Öffnen senkrecht im Kühlschrank lagern und innerhalb von 20 Tagen aufbrauchen.

TIPP:

* Spare Zeit, indem du den Mando-Chef (Glatter Schneideinsatz Stufe 6) zum Zerkleinern des Weißkohls verwendest. Die Karotte ebenfalls mit dem Mando-Chef (Stufe 3) in Scheiben zu schneiden.

Die Zutaten des Rezeptes sind für die Zubereitung im Universal-Picklingbehälter 3,0 l ausgelegt.

SCHARF EINGELEGTE GURKEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 8-10 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten

Lagerzeit:

- Das eingelegte Gemüse ist in 2 bis 3 Wochen fertig.
- Ungeöffnete Universal-Picklingbehälter können an einem kühlen, dunklen Ort bis zu 6 Monate gelagert werden.
- Geöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 20 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Aufbewahrungszeit kann je nach Qualität des verwendeten Gemüses und Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung variieren.

ZUTATEN

- 1,5 kg kleine Gurken oder Einlegegurken*
- 2 Chilischoten
- 15 Knoblauchzehen, geschält
- 5 ml schwarze Pfefferkörner (±1 TL)
- 6 Lorbeerblätter
- 30 g frischer Dill
- 1 Bund frische Petersilie (30 g)
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten

SALZLAKE

- 1430 ml Wasser
- 5 ml Kristallzucker (±1 TL)
- 75 g Steinsalz oder grobes Meersalz
- 240 ml weißer Essig (5 % Säure)

VORBEREITUNG

1. Gurken waschen und beide Enden abschneiden.
2. Chilischoten in kleine Ringe schneiden (Kerne nicht entfernen**).
3. Knoblauch, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Dill und Petersilie in den Universal-Picklingbehälter 3,0 l geben und dann Chilischoten und Zitronenscheiben hinzufügen.
4. Gurken/Einlegegurken fest in den Universal-Picklingbehälter geben. Nicht über den Flaschenhals befüllen.
5. Für die Salzlake Wasser bei starker Hitze ca. 5-8 Minuten kochen, dann Zucker und Salz zugeben. Anschließend verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Essig hinzufügen und vermischen.
6. Salzlake 5 Minuten abkühlen lassen, dann über die Gurken/Einlegegurken gießen. Universal-Picklingbehälter bis zum Flaschenhals mit Flüssigkeit füllen.
7. 10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Flüssigkeit zwischen den Zutaten absetzen kann. Bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzufügen, bis sie den Flaschenhals erreicht, dann mit dem Picklingdeckel verschließen.
8. Universal-Picklingbehälter aufrecht bis zu 6 Monate an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Der Inhalt ist nach 2 bis 3 Wochen verzehrfertig.
9. Nach dem Öffnen senkrecht im Kühlschrank lagern und innerhalb von 20 Tagen aufbrauchen.

TIPP:

* Wenn du Einlegegurken verwendest, achte darauf, sie gut zu waschen. Ihre kleinen Härchen können die Konservierung beeinflussen.

** Um die Schärfe zu reduzieren, die Kerne der Chilischoten entfernen.

Die Zutaten des Rezeptes sind für die Zubereitung im Universal-Picklingbehälter 3,0 l ausgelegt.

GIARDINIERA

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten

Lagerzeit:

- Das eingelegte Gemüse ist in 2 bis 3 Wochen fertig.
- Ungeöffnete Universal-Picklingbehälter können an einem kühlen, dunklen Ort bis zu 6 Monate gelagert werden.
- Geöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 20 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Aufbewahrungszeit kann je nach Qualität des verwendeten Gemüses und Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung variieren.

ZUTATEN

- 1 Gurke
- 200 g gelbe Paprika
- 200 g grüne Paprika
- 200 g weiße Zwiebeln
- 200 g Karotten, geschält
- 200 g grüne Bohnen
- 200 g Staudensellerie
- 200 g Blumenkohlröschen
- 100 g Erbsen

SALZLAKE

- 100 ml Wasser
- 6 Lorbeerblätter
- 60 g Kristallzucker
- 75 g Steinsalz oder grobes Meersalz
- 1400 ml weißer Essig (5 % Säure)

VORBEREITUNG

1. Das gesamte Gemüse gut waschen.
2. Gurke, Paprika und Zwiebeln in Scheiben, Streifen bzw. Ringe schneiden*.
3. Grüne Bohnen, Sellerie und Karotten klein schneiden.
4. Das gesamte Gemüse in den Universal-Picklingbehälter 3,0 l geben. Nicht über den Flaschenhals befüllen.
5. Für die Salzlake Wasser bei starker Hitze ca. 5-8 Minuten kochen, dann Lorbeerblätter, Zucker und Salz zugeben. Verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Essig hinzufügen und umrühren.
6. Salzlake 5 Minuten abkühlen lassen, dann über das gemischte Gemüse gießen. Universal-Picklingbehälter bis zum Flaschenhals mit Flüssigkeit füllen.
7. 10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Flüssigkeit zwischen den Zutaten absetzen kann. Bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzufügen, bis sie den Flaschenhals erreicht, dann mit dem Picklingdeckel verschließen.
8. Universal-Picklingbehälter aufrecht bis zu 6 Monate an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Der Inhalt ist nach 2 bis 3 Wochen verzehrfertig.
9. Nach dem Öffnen senkrecht im Kühlschrank lagern und innerhalb von 20 Tagen aufbrauchen.

TIPP:

* Spare Zeit, indem du den Mando-Junior (Stufe 2) verwendest, um Gurke, Paprika und Zwiebel schnell zu schneiden.

Die Zutaten des Rezeptes sind für die Zubereitung im Universal-Picklingbehälter 3,0 l ausgelegt.

PAPRIKA

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 10-12 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten

Lagerzeit:

- Das eingelegte Gemüse ist in 2 bis 3 Wochen fertig.
- Ungeöffnete Universal-Picklingbehälter können an einem kühlen, dunklen Ort bis zu 6 Monate gelagert werden.
- Geöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 20 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Aufbewahrungszeit kann je nach Qualität des verwendeten Gemüses und Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung variieren.

ZUTATEN

- 3,5 kg rote Paprika
- 6 Knoblauchzehen, geschält

SALZLAKE

- 360 ml Wasser
- 840 ml weißer Essig (5 % Säure)
- 575 g Kristallzucker
- 20 g grobes Meersalz

VORBEREITUNG

1. Paprika waschen, dann vierteln, Kerngehäuse und Kerne entfernen. In dünne Streifen schneiden.
2. Für die Salzlake Wasser und Essig bei starker Hitze ca. 5-8 Minuten kochen, dann Salz und Zucker zugeben. Alles verrühren, bis sich alles aufgelöst hat.
3. Paprikastreifen in die Salzlake geben und ca. 2 Minuten, bzw. bis sie weich sind, kochen.
4. Knoblauchzehen in den Universal-Picklingbehälter 3,0 l geben.
5. Paprika** aus der Salzlake nehmen und in den Universal-Picklingbehälter geben. Nicht über den Flaschenhals befüllen.
6. Salzlake 5 Minuten abkühlen lassen, dann über die Paprika gießen. Universal-Picklingbehälter bis zum Flaschenhals mit Flüssigkeit füllen.
7. 10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Flüssigkeit zwischen den Zutaten absetzen kann. Bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzufügen, bis sie den Flaschenhals erreicht, dann mit dem Picklingdeckel verschließen.
8. Universal-Picklingbehälter aufrecht bis zu 6 Monaten an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Der Inhalt ist in 2 bis 3 Wochen verzehrfertig.
9. Nach dem Öffnen senkrecht im Kühlschrank lagern und innerhalb von 20 Tagen aufbrauchen.

TIPP:

** Verwende das Griffbereit Löffelsieb, um die Paprika aus der Lake zu entnehmen.

Die Zutaten des Rezeptes sind für die Zubereitung im Universal-Picklingbehälter 3,0 l ausgelegt.

EINGELEGTE KAROTTEN

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 20-22 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten

Lagerzeit:

- Das eingelegte Gemüse ist in 2 bis 3 Wochen fertig.
- Ungeöffnete Universal-Picklingbehälter können an einem kühlen, dunklen Ort bis zu 6 Monate gelagert werden.
- Geöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 20 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Aufbewahrungszeit kann je nach Qualität des verwendeten Gemüses und Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung variieren.

ZUTATEN

- 3 kg Karotten
- 60 ml ganze Senfkörner*
- 30 ml ganze Selleriesamen*

SALZLAKE

- 150 ml Wasser
- 850 ml weißer Essig (7 % Säure)
- 300 g Kristallzucker
- 12 ml Meersalz ($\pm 2\frac{1}{2}$ TL)

VORBEREITUNG

1. Karotten schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden**.
2. Für die Salzlake Wasser und Essig bei starker Hitze ca. 5-8 Minuten kochen, dann Zucker und Salz zugeben. Zusammen verrühren, bis sich alles aufgelöst hat.
3. Karotten hinzugeben und kochen lassen für ca. 2 Minuten. Hitze reduzieren und köchelnd vorkochen für ca. 10 Minuten.
4. Senfkörner und Selleriesamen in den Universal-Picklingbehälter 3,0 l geben.
5. Karotten*** aus der Salzlake nehmen und in den Universal-Picklingbehälter geben. Nicht über den Flaschenhals befüllen.
6. Salzlake 5 Minuten abkühlen lassen, dann über die Karotten gießen. Universal-Picklingbehälter bis zum Flaschenhals mit Flüssigkeit befüllen.
7. 10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Flüssigkeit zwischen den Zutaten absetzen kann. Bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzufügen, bis sie den Flaschenhals erreicht, dann mit dem Picklingdeckel verschließen.
8. Universal-Picklingbehälter aufrecht bis zu 6 Monaten an einem kühlen, dunklen Ort lagern.
9. Nach dem Öffnen senkrecht im Kühlschrank lagern und innerhalb von 20 Tagen aufbrauchen.

TIPP:

* Senfkörner und Selleriesamen können je nach Geschmack reduziert werden. Für beste Ergebnisse füge die Körner und Samen schichtweise hinzu und achte darauf, dass sich nicht alle am Boden absetzen.

** Spare Zeit, indem der Mando-Junior (Stufe 3) verwendet wird, um Karotten schnell zu schneiden.

*** Verwende das Griffbereit Löffelsieb, um die Karotten aus der Lake zu entnehmen.

Die Zutaten des Rezeptes sind für die Zubereitung im Universal-Picklingbehälter 3,0 l ausgelegt.

EINGELEGTE GRÜNE BOHNEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 8-10 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten

Lagerzeit:

- Das eingelegte Gemüse ist in 2 bis 3 Wochen fertig.
- Ungeöffnete Universal-Picklingbehälter können an einem kühlen, dunklen Ort bis zu 6 Monate gelagert werden.
- Geöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 20 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Aufbewahrungszeit kann je nach Qualität des verwendeten Gemüses und Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung variieren.

ZUTATEN

- 1,5 kg ganze grüne Bohnen
- 5 g scharfe rote Chilischoten
- 5 g scharfe grüne Chilischoten
- 20 ml Cayennepfeffer (±4 TL)
- 4 Knoblauchzehen, geschält
- 30 ml ganze Dillsamen** (±2 EL)

SALZLAKE

- 600 ml Wasser
- 1400 ml weißer Essig (5 % Säure)
- 100 g grobes reines Kochsalz ohne Zusätze

VORBEREITUNG

1. Grüne Bohnen waschen, Enden abschneiden und in 10 cm lange Stücke schneiden.
2. Beide Sorten Chilischoten in kleine Ringe schneiden (Kerne nicht entfernen*).
3. Geschnittene Chilischoten, Cayennepfeffer, Knoblauch und Dillsamen in den Universal-Picklingbehälter 3,0 l geben.
4. Grüne Bohnen fest in den Universal-Picklingbehälter packen. Nicht über den Flaschenhals befüllen.
5. Für die Salzlake Wasser und Essig bei starker Hitze ca. 5-8 Minuten kochen und dann Salz zugeben. Zusammen verrühren, bis sich alles aufgelöst hat.
6. Salzlake 5 Minuten abkühlen lassen, dann über die grünen Bohnen gießen. Universal-Picklingbehälter bis zum Flaschenhals mit Flüssigkeit füllen.
7. 10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Flüssigkeit zwischen den Zutaten absetzen kann. Bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzufügen, bis sie den Flaschenhals erreicht, dann mit dem Picklingdeckel verschließen.
8. Universal-Picklingbehälter aufrecht bis zu 6 Monate an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Der Inhalt ist nach 2 bis 3 Wochen verzehrfertig.
9. Nach dem Öffnen senkrecht im Kühlschrank lagern und innerhalb von 20 Tagen aufbrauchen.

TIPP:

* Um die Schärfe zu reduzieren, die Kerne der Chilischoten entfernen.

** Kann durch 30 g frischen Dill ersetzt werden.

Die Zutaten des Rezeptes sind für die Zubereitung im Universal-Picklingbehälter 3,0 l ausgelegt.

EINGELEGTE PILZE

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 12-14 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten

Lagerzeit:

- Das eingelegte Gemüse ist in 2 bis 3 Wochen fertig.
- Ungeöffnete Universal-Picklingbehälter können an einem kühlen, dunklen Ort bis zu 6 Monate gelagert werden.
- Geöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 20 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Aufbewahrungszeit kann je nach Qualität des verwendeten Gemüses und Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung variieren.

ZUTATEN

- 2,4 kg Champignons
- 1 Zwiebel, geschält (ca. 120 g)
- 10 Knoblauchzehen, geschält

SALZLAKE

- 560 ml Wasser
- 150 ml weißer Essig (5 % Säure)
- 40 ml Rapsöl
- 40 g grobes reines Kochsalz ohne Zusätze (±3 EL)
- 30 g Kristallzucker
- 5 ml schwarze Pfefferkörner (±1 TL)
- 5 Lorbeerblätter

VORBEREITUNG

1. Stiele von Pilzen entfernen und waschen.
2. Zwiebel in 5 mm dicke Ringe schneiden*.
3. Für die Salzlake Wasser bei starker Hitze ca. 5-8 Minuten kochen, dann restliche Salzlakezutaten zugeben. Rühren, bis sich alles vermischt hat und die Gewürze aufgelöst sind.
4. Pilze in die Lake geben und für ca. 3-4 Minuten kochen lassen.
5. Knoblauchzehen und Zwiebelringe in den Universal-Picklingbehälter 3,0 l geben.
6. Pilze aus der Salzlake nehmen** und in den Universal-Picklingbehälter geben. Nicht über den Flaschenhals befüllen.
7. Salzlake 5 Minuten abkühlen lassen, dann über die Pilze gießen. Universal-Picklingbehälter bis zum Flaschenhals mit Flüssigkeit füllen.
8. 10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Flüssigkeit zwischen den Zutaten absetzen kann. Bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzufügen, bis sie den Flaschenhals erreicht, dann mit dem Picklingdeckel verschließen.
9. Den ungeöffneten Universal-Picklingbehälter aufrecht bis zu 6 Monate an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Der Inhalt ist nach 2 bis 3 Wochen verzehrfertig.
10. Nach dem Öffnen senkrecht im Kühlschrank lagern und innerhalb von 20 Tagen aufbrauchen.

TIPP:

* Spare Zeit und verwende den Mando-Junior (Stufe 2), um Zwiebeln schnell zu schneiden.

** Verwende das Griffbereit Löffelsieb, um die Pilze aus der Lake zu entnehmen.

Die Zutaten des Rezeptes sind für die Zubereitung im Universal-Picklingbehälter 3,0 l ausgelegt.

EINGELEGTER BLUMENKOHL

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 8-10 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten

Lagerzeit:

- Das eingelegte Gemüse ist in 2 bis 3 Wochen fertig.
- Ungeöffnete Universal-Picklingbehälter können an einem kühlen, dunklen Ort bis zu 6 Monate gelagert werden.
- Geöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 20 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Aufbewahrungszeit kann je nach Qualität des verwendeten Gemüses und Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung variieren.

ZUTATEN

- 1,2 kg Blumenkohl
- 1 rote Paprika
- 1 Karotte, geschält
- 1-2 Chilischoten
- 30 g frische Petersilie, ohne Stiele
- 5 ml ganze Koriandersamen (±1 TL)
- 1 Knoblauchzehen, geschält

SALZLAKE

- 1250 ml Wasser
- 75 g Kristallzucker
- 95 g grobes reines Kochsalz ohne Zusätze
- 530 ml weißer Essig (5 % Säure)
- 100 ml Rapsöl

VORBEREITUNG

1. Blumenkohl putzen und in kleine Röschen schneiden, waschen und trocknen.
2. Paprika in Würfel von 15 mm und Karotte* in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Chilischote(n) in kleine Ringe schneiden (Kerne nicht entfernen**).
4. Chilischote, Petersilie, Paprika, Karotte, Koriandersamen und Knoblauch in den Universal-Picklingbehälter 3,0 l geben und dann Blumenkohlröschen hinzufügen. Nicht über den Flaschenhals befüllen.
5. Für die Salzlake Wasser bei starker Hitze ca. 5-8 Minuten kochen, dann Zucker und Salz zugeben. Dann verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Essig und Öl hinzugeben und verrühren.
6. Salzlake 5 Minuten abkühlen lassen, dann über den Blumenkohl gießen. Universal-Picklingbehälter bis zum Flaschenhals mit Flüssigkeit füllen.
7. 10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Flüssigkeit zwischen den Zutaten absetzen kann. Bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzufügen, bis sie den Flaschenhals erreicht, dann mit dem Picklingdeckel verschließen.
8. Universal-Picklingbehälter aufrecht bis zu 6 Monate an einem kühlen, dunklen Ort lagern. Der Inhalt ist nach 2 bis 3 Wochen verzehrfertig.
9. Nach dem Öffnen senkrecht im Kühlschrank lagern und innerhalb von 20 Tagen aufbrauchen.

TIPP:

* Spare Zeit, und verwende den Mando-Junior (Stufe 3), um Karotten schnell zu schneiden.

** Um die Schärfe zu reduzieren, die Kerne der Chilischoten entfernen.

Die Zutaten des Rezeptes sind für die Zubereitung im Universal-Picklingbehälter 3,0 l ausgelegt.

EINGELEGTER WEISSKOHL

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Kochzeit: 0 Minuten

Ruhezeit: 5 Minuten

Lagerzeit:

- Mindestens 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.
- Ungeöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 30 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Geöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 20 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Aufbewahrungszeit kann je nach Qualität des verwendeten Gemüses und Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung variieren.

ZUTATEN

- 400 g Kohl
- 400 g Karotten, geschält
- 400 g weißer Rettich, geschält
- 50 g grobes reines Kochsalz ohne Zusätze (±3 EL)
- 1 Apfel, geschält
- 50 g frischer Ingwer, geschält
- 200 g Knoblauchzehen
- 50 g Weißwein
- 400 g Kristallzucker
- 50 g Pfefferkörner
- 1,2 l weißer Essig (7 % Säure)

VORBEREITUNG

1. Kohl mit einem Kochmesser zerkleinern. Waschen und abtropfen lassen.
2. Karotten und Rettich in feine Julienne-Streifen* schneiden und in eine große Schüssel geben. Mit Salz bestreuen und Schüssel verschließen. Schüssel schütteln, um das Gemüse gleichmäßig zu beschichten, und 5 Minuten einwirken lassen, um überschüssige Feuchtigkeit herauszuziehen. Flüssigkeit mit einem Sieb aus der Schüssel abtropfen lassen.
3. Apfel und Ingwer in kleine (6 x 6 mm) Würfel schneiden.
4. Zerkleinerten Kohl, Apfel, Ingwer, Knoblauch, Wein, Zucker, Pfefferkörner und Essig in die Schüssel mit Karotten und Rettich geben. Schüssel verschließen und gründlich schütteln, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
5. Zutaten in den Universal-Picklingbehälter 3,0 l geben. Bei Bedarf mehr Essig hinzugeben, bis der Flaschenhals des Universal-Picklingbehälters erreicht ist. Dann mit dem Picklingdeckel verschließen. Mindestens 1 Tag bis zum Verzehr warten.
6. Nach dem Öffnen senkrecht im Kühlschrank lagern und innerhalb von 20 Tagen aufbrauchen.

TIPP:

* Spare Zeit und verwende den Mando-Chef mit Julienne-Einsatz, um Karotten und Rettich schnell in Scheiben zu schneiden.

Die Zutaten des Rezeptes sind für die Zubereitung im Universal-Picklingbehälter 3,0 l ausgelegt.

EINGELEGTER RETTICH

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 3-5 Minuten

Ruhezeit: 45 Minuten

Lagerzeit:

- Mindestens 3 Tage vor dem Verzehr zubereiten.
- Ungeöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 30 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Geöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 20 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Aufbewahrungszeit kann je nach Qualität des verwendeten Gemüses und Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung variieren.

ZUTATEN

- 1,2 kg Winterrettich (Daikonrettich)
- 275 g Meersalz
- 650 g rote Zwiebel, geschält

SALZLAKE

- 1 l weißer Essig (7 % Säure)
- 220 g Kristallzucker
- 15 g Meersalz
- 25 g Pfefferkörner

VORBEREITUNG

1. Rettich* in dünne Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen. Gut vermischen und 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. In ein Sieb geben und mit Wasser abspülen, überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen.
2. Zwiebel* in dünne Scheiben schneiden, dann Rettich und Zwiebel abwechselnd in den Universal-Picklingbehälter 3,0 l geben.
3. Für die Salzlake Essig, Zucker, Salz und Pfefferkörner in einem Topf vermischen. Für 3-5 Minuten kochen lassen, bis sich der Zucker auflöst hat.
4. Salzlake 5 Minuten abkühlen lassen, dann über den Rettich und die Zwiebeln gießen. Universal-Picklingbehälter bis zum Flaschenhals mit Salzlake füllen.
5. 10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Flüssigkeit zwischen den Zutaten absetzen kann. Bei Bedarf mehr Flüssigkeit hinzufügen, bis sie den Flaschenhals erreicht, dann mit dem Picklingdeckel verschließen. 3 Tage vor dem Verzehr kühl stellen.
6. Nach dem Öffnen senkrecht im Kühlschrank lagern und innerhalb von 20 Tagen aufbrauchen.

TIPP:

* Spare Zeit und verwende den Mando-Junior (Stufe 2), verwenden, um Rettich und Zwiebeln zu zerkleinern.

Die Zutaten des Rezeptes sind für die Zubereitung im Universal-Picklingbehälter 3,0 l ausgelegt.

SCHARF EINGELEGTE MANGO

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Kochzeit: 8-10 Minuten

Ruhezeit: 5 Minuten

Lagerzeit:

- Mindestens 2 Tage vor dem Verzehr zubereiten.
- Ungeöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 30 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Geöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 20 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Aufbewahrungszeit kann je nach Qualität der verwendeten Lebensmittel und Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung variieren.

ZUTATEN

- 8 unreife Mangos (± 500 g pro Mango) oder 4 kg insgesamt
- 6 Rawit- oder Thai Chilischoten*

SALZLAKE

- 1 l weißer Essig (7 % Säure)
- 600 g Kristallzucker
- 40 g grobes reines Kochsalz ohne Zusätze ($\pm 2 \frac{1}{2}$ EL)

VORBEREITUNG

1. Mangos schälen und in ca. 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Chilischoten in kleine Ringe schneiden (Kerne nicht entfernen*).
2. Mangos in den Universal-Picklingbehälter 3,0 l füllen und die geschnittene Chilischoten darüber geben.
3. Für die Salzlake Essig, Zucker und Salz bei starker Hitze ca. 5-8 Minuten kochen. Alles verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben.
4. Salzlake 5 Minuten abkühlen lassen, dann über die Mangos und Chilis gießen.
5. Mit dem Picklingdeckel verschließen, auf Raumtemperatur abkühlen lassen und vor dem Öffnen 2-3 Tage im Kühlschrank lagern, damit sich die Aromen vor dem Verzehr entwickeln können.
6. Nach dem Öffnen senkrecht im Kühlschrank lagern und innerhalb von 20 Tagen aufbrauchen.

TIPP:

* Um die Schärfe zu reduzieren, die Kerne der Chilischoten entfernen.

Die Zutaten des Rezeptes sind für die Zubereitung im Universal-Picklingbehälter 3,0 l ausgelegt.

SCHARF EINGELEGTE ZWIEBELN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 13-15 Minuten

Ruhezeit: 5 Minuten

Lagerzeit:

- Mindestens 5 Tage vor dem Verzehr zubereiten.
- Ungeöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 30 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Geöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 20 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Aufbewahrungszeit kann je nach Qualität des verwendeten Gemüses und Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung variieren.

ZUTATEN

- 1,8 kg Zwiebeln, geschält
- 100 g rote Jalapeños
- 100 g grüne Serrano-Chilischoten

SALZLAKE

- 530 ml Wasser
- 290 g Sojasauce
- 105 g Kristallzucker
- 175 ml weißer Essig (5 % Säure)

VORBEREITUNG

1. Zwiebeln* in dünne Scheiben schneiden und Chilischoten in mundgerechte Stücke schneiden (Kerne nicht entfernen**).
2. Zwiebeln in den Universal-Picklingbehälter füllen und gehackte Chilischoten darüber geben.
3. Für die Salzlake Wasser, Sojasauce, Zucker und Essig bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, 10 Minuten köcheln lassen und verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
4. Salzlake 5 Minuten abkühlen lassen, dann über die Zwiebeln gießen.
5. Mit dem Picklingdeckel verschließen, auf Raumtemperatur abkühlen und vor dem Öffnen 2-3 Tage im Kühlschrank lagern, damit sich die Aromen vor dem Verzehr entwickeln können.
6. Nach dem Öffnen senkrecht im Kühlschrank lagern und innerhalb von 20 Tagen aufbrauchen.

TIPP:

* Spare Zeit und verwende den Mando-Junior (Stufe 2) zum Zerkleinern der Zwiebeln.

** Um die Schärfe zu reduzieren, die Kerne der Chilischoten entfernen.

Die Zutaten des Rezeptes sind für die Zubereitung im Universal-Picklingbehälter 3,0 l ausgelegt.

EINGELEGTER KNOBLAUCH

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Kochzeit: 15-17 Minuten

Ruhezeit: 10 Minuten

Lagerzeit:

- Mindestens 3 Wochen vor dem Verzehr zubereiten.
- Ungeöffnete Universal-Picklingbehälter können an einem kühlen, dunklen Ort bis zu 30 Tage gelagert werden.
- Geöffnete Universal-Picklingbehälter können bis zu 20 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Aufbewahrungszeit kann je nach Qualität des verwendeten Gemüses und Hygienemaßnahmen bei der Zubereitung variieren.

ZUTATEN

- 1,75 kg Knoblauchzehen, geschält

SALZLAKE

- 460 ml Wasser
- 920 ml Reissessig
- 225 ml Sojasauce
- 450 g Kristallzucker
- 130 g grobes reines Kochsalz ohne Zusätze

VORBEREITUNG

1. Knoblauchzehen in den Universal-Picklingbehälter geben.
2. Wasser und Reissessig in den Universal-Picklingbehälter 3,0 l gießen und mit dem Picklingdeckel verschließen. 5 Tage bei Raumtemperatur stehen lassen, um den scharfen Geschmack zu entfernen.
3. Nach 5 Tagen Sojasauce, Zucker und Salz in einen Topf geben und 5 Minuten leicht bei mittlerer Temperatur kochen lassen. Ständig umrühren, damit der Zucker nicht auf dem Topfboden karamellisiert. Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.
4. 720 ml Essiglake aus dem Universal-Picklingbehälter nehmen und beiseite stellen. Sojasalzlake in den Universal-Picklingbehälter gießen. Wenn noch Platz ist, Essiglake bis zum Flaschenhals hinzugeben und mit dem Picklingdeckel verschließen.
5. Aufrecht an einem kühlen, dunklen Ort bei Raumtemperatur lagern. Der Inhalt ist in 3 Wochen verzehrfertig.
6. Nach dem Öffnen senkrecht im Kühlschrank lagern und innerhalb von 20 Tagen aufbrauchen.

Die Zutaten des Rezeptes sind für die Zubereitung im Universal-Picklingbehälter 3,0 l ausgelegt.