

Eingelegte Karotten



EINKAUFSZETTEL

- 4 Karotten
- 180ml Essig (z.B. Apfelessig)
- 180ml Wasser
- 2 TL Salz
- 1 TL Senfsamen
- 1 Chilischote

ZUBEREITUNG

1. Essig in einem Topf aufkochen und nach Belieben mit derselben Menge Wasser strecken.
Dann ist der Essiggeschmack nicht zu intensiv.
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen.
3. Karotten vierteln und in ein großes Einmachglas geben.
4. Die Essigmischung hinzufügen und das Glas gut verschließen.
5. Sobald die eingelegten Karotten abgekühlt sind, müssen sie im Kühlschrank gelagert werden.

