

SÜSS-SAUER EINGELEGTER SCHWARZER RETTICH



Zutaten

3 kleine Knollen Schwarzer Rettich
450 ml Weißweinessig
180g Zucker
1 TL Salz
2 TL Senfkörner

Rettich schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. In ein sauberes Schraubglas geben, Senfkörner hinzugeben.

Essig, Salz und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen und den Rettich damit übergießen. Schraubglas schließen und nach dem Erkalten für mindestens eine Woche im Kühlschrank lagern.

Der eingelegte Rettich schmeckt wunderbar im Salat, kann aber auch einfach so genascht werden.