



Eingelegte Radieschen

Zutaten

- 1 Bund Radieschen
- 200 ml Weißweinessig
- 200 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 10 g Meersalz
- 1 TL Koriandersamen
- ½ TL Pfefferkörner schwarz
- 1 Zweig Rosmarin frisch

Zubereitung

Die Radieschen waschen und vom Grün entfernen. Mit einem Hobel in 2 mm dicke Scheiben hobeln.

Das Wasser, den Essig, den Zucker und das Salz in einem kleinen Topf zum kochen bringen und gelegentlich umrühren, bis sich der Zucker und das Salz aufgelöst haben. Die Radieschen in ein Schraubglas geben mit dem Sud übergießen und die Gewürze dazugeben. Die eingelegten Radieschen am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Die Radieschen lassen sich ohne Probleme bis zu 4 Wochen im Kühlschrank lagern