



Spargel einlegen

PORTIONEN: 4-6 GLÄSER

VEGETARISCH

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

500 g weißer oder grüner

Spargel

100 ml Weißweinessig

200 ml Wasser

3 EL Zucker

1-2 TL Salz

Kräuter und Gewürze

Zubereitung

Gläser vor dem Einlegen auskochen / sterilisieren.

Den Spargel passend zur Größe der Gläser halbieren oder in Stücke schneiden.

Spargel je nach Dicke schälen und zwischen 5 und 15 Minuten lang in Wasser garen. Die Spargelstangen aus dem Sud nehmen (WICHTIG: Sud behalten!), abtropfen lassen und mit Kräutern und Gewürzen in die Gläser schichten.

Die Gläser mit Spargel befüllen, dabei mindestens einen Finger breit Platz zur Oberkante lassen. 125 Milliliter des Kochwassers abmessen und mit Essig, Zucker und Salz noch einmal aufkochen lassen und heiß in die Gläser füllen, sodass der Spargel vollständig von der Flüssigkeit bedeckt ist.

Die Gläser sofort verschließen.

Lindchen
schmeckt