Allerlei Eingemachtes

Türlü Turşusu

1 kg Gurken
½ kg grüne Spitzpaprika
½ kg grüne Tomaten
15-20 grüne Bohnen
2 unreife Zuckermelonen
2 Gläser Essig
4 EL Salz
1 EL Zitronenkristalle
4-5 Petersilienzweige
1 ½ Knollen Knoblauch

Enden der Bohnen abschneiden und in Salzwasser halb durch kochen.
Gut auswaschen und anschließend die anderen Zutaten und die Bohnen gleich groß zuschneiden.
In einen Einmachglas, das alle Zutaten aufnehmen kann das Gemüse Schicht für Schicht hineinfüllen und zwischen jeder Schicht Knoblauchzehen geben.
In das Einmachglas Essig füllen und in Rest mit Wasser auffüllen.
Das Wasser in eine tiefe Schale umgießen und Salz und Zitronenkristalle hinzugeben und gut vermischen.
Nochmals diese Flüssigkeit über das Gemüse in das Einmachglas füllen.
Nach Einfüllen der Flüsigkeit wird der Deckel eine Nacht nicht verschlossen damit die Luft aus der Flüssigkeit entweichen kann.
Am nächsten Tag werden oben die Petersilien eingelegt und der Deckel gut verschlossen.
Nach etwa einem Monat kann es serviert werden.

Tipp: Allerlei Eingemachtes kann je nach Jahreszeit mit der Zugabe von Weisskohl, Karotten oder anderen Gemüsesorten zubereitet werden.