Eingelegte Karotten

Havuç Turşusu

1 kg mittel große Karotten
5-6 Selleriezweige
1 Knoblauchknolle
2 EL Kristallsalz
1 Glas Essig
1 KL Zucker
1 EL Zitronensalz
Wasser

Karotten waschen und schälen und zwei fingerbreit in Scheiben schneiden.
In ein Einmachglas einlegen und die Zwischenräume mit zerstampften Knoblauch und Sellerieblätter füllen.
Über die Karotten den Essig gießen und den Rest mit Wasser auffüllen.
Das Essigwasser in eine tiefe Schale umfüllen, Kristallsalz, Zucker und Zitronensalz hinzugeben und gut vermischen.
Diese Mischung wieder in das Einmachglas mit den Karotten füllen und auf die oberste Schicht die restlichen Sellerieblätter und den Deckel gut verschliessen.
Im Dunkeln und Trocken aufbewahren.
20-25 Tage später kann es serviert werden.

Tipp: Damit die eingelegten Karotten schneller verzehrt werden können, könnten sie abgekocht werden.