



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

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.