

## Eingelegtes Gemüse

Das zu konservierende Gemüse;  
z.B.: Gurken, Zucchini, Lauch,  
Zwiebel, roter Paprika,...)  
In Streifen schneiden und in  
saubere Gläser stecken.

2 Liter „Einlegeaufguss“, ¼ Liter  
Wasser, 25dag Honig, 1 EL Einlege  
Gewürz, 1 TL Salz und etwas  
frischen Dill sowie  
Bohnenkrautzwige in einen  
großen Topf kurz aufkochen.



Den Aufguss etwas überkühlen lassen und über das vorbereitete Gemüse leeren. Mit  
sauberen Deckel verschließen und anschließend „Einwecken“.

*Gutes Gelingen!*