



Eingemachter Möhrensalat

Zutaten

- 3 kg Möhren
- 0,25 l Weinessig
- 0,5 l Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Gurkengewürz
- 1 Zwiebel
- 2 Stängel Thymian

Zubereitung

Die Möhren putzen, schaben, klein raspeln und in gut sterilisierte Einmachgläser füllen.
Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf zusammen mit dem Wasser, Essig, Zucker und Gurkengewürz aufkochen. Den Thymian waschen, die Blättchen abzupfen und unter die Möhren geben. Den Sud durch ein Sieb geben und zu den Möhren in die Gläser füllen.
Nun die Gläser ins Wasserbad im Backofen setzen. Nach ca. 10 Minuten mit dem Deckel verschließen und ca. 50 Minuten bei 100 °C einkochen lassen. Anschließend den Ofen ausschalten und die Gläser noch im heißen Wasserbad stehen lassen.