



Eingelegte Radieschen



2 Portionen



20 Min.

Zutaten

- 1 *Bd.* Radieschen
- 100 *ml* Weißwein Essig
- 75 *g* Zucker
- 1/2 *TL* Senfkörner
- Msp.* Pfeffer
- Msp.* Salz
- Bd.* Dill

Zubereitung

1. Die Radieschen waschen, putzen und fein hobeln. Dill waschen, trocknen und fein hacken Radieschen und Dill gleichmäßig in ein steriles Glas geben.
2. Essig mit 200 ml Wasser, Zucker, Senfkörnern, Pfeffer und Salz aufkochen.
3. Den heißen Sud in das Glas geben, gut verschließen, abkühlen lassen und bis zum Verzehr kalt stellen. Innerhalb von 3 Wochen genießen.

Guten
Appetit!