

Haidehof Rezepte 2023

Kalenderwoche 34

Eingelegter Porree

- 1 Porreestange
- 250ml Weißweinessig
- 125ml Wasser
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL Senfsamen (optional)
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt

Ein paar Zweige frischer Thymian oder Rosmarin (optional)



GUT
HAIDE
HOF



Die Porreestange gründlich waschen und die äußeren Schichten entfernen, Schmutz und Sand beseitigen. Den Porree längs halbieren und dann in dünne Streifen schneiden.

Ein Einmachglas waschen und sterilisieren.

In einem Topf den Weißweinessig, das Wasser, den Zucker und das Salz bei mittlerer Hitze erhitzen. Rühren, bis sich der Zucker und das Salz vollständig aufgelöst haben.

Senfsamen, Pfefferkörner, das Lorbeerblatt und die frischen Kräuter in den Topf geben. Flüssigkeit für etwa 5-7 Minuten leicht köcheln.

Den vorbereiteten Porree in das Einmachglas geben.

Heiße Essigmischung über den Porree gießen. Der Porree muss vollständig mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Mit dem Deckel verschließen.

Den eingelegten Porree im Kühlschrank aufbewahren und mindestens 24 Stunden lang ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.

Im Kühlschrank hält der Porree ca. für etwa 2-3 Wochen.

Serviere den eingelegten Porree als Beilage zu Sandwiches, Salaten, gegrilltem Fleisch oder Fisch.

weitere Rezepte und Ideen finden Sie auf: @Spoon_n_apron



Instagram