



## GEPICKELTE RADIESLI

### Zutaten

1 Glas à 500 ml oder 2 Gläser à 250 ml

- 2 Bund Radiesli
- 150 ml Wasser
- 50 ml Randensaft
- 150 ml Apfel- oder Weissweinessig
- 5 EL brauner Zucker
- 2 TL Salz
- 2 TL Senfkörner
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 Stk. Knoblauchzehe, geschält
- 2 Stk. Lorbeerblatt

### Zubereitung

1. Das Grün und den Wurzelansatz entfernen. Radiesli waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Anschliessend von Hand oder mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben in ein sterilisiertes Einmachglas geben.
2. Wasser, Randensaft, Essig, Zucker und Salz in einer Stielkasserolle aufkochen, gelegentlich umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach Senf- und Pfefferkörner, Knoblauchzehe und Lorbeerblätter hinzufügen und auf kleiner Stufe 5 Minuten köcheln lassen.
3. Den Sud mit den Gewürzen über die Radiesli giessen, mit dem Deckel verschliessen und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen. Danach im Kühlschrank aufbewahren.
4. Die Radiesli sind nach 24 Stunden im Sud Genuss bereit und können als Beilage zu Grilladen, als Belag auf einem Sandwich oder zum Apéro mit einem kühlen Bier genossen werden!

Variante: Die Radiesli waschen, etwas grün stehen lassen und halbieren. Die Radiesli im Sud 5 Minuten mitköcheln. Anschliessend in ein steriles Glas geben und mit dem Gewürzsud auffüllen.

Tip: Das Grün der Radiesli nicht wegwerfen. Es verleiht Salaten eine würzige Note.