

Süss-saurer Fenchel

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Für 2 Einmachgläser von je ca. 7 dl

4 Fenchel mit dem Kraut
(ca. 1 kg), Kraut beiseite gestellt

Wasser, siedend

5 dl Weissweinessig

400 g Zucker

½ TL Salz

1. Fenchel in ca. 3 mm dicke Scheiben hobeln. Kraut leicht zerzupfen. Fenchel portionenweise je ca. 2 Min. blanchieren. 2 dl Blanchierwasser beiseite stellen. Fenchel herausnehmen, kalt abspülen, abtropfen, zusammen mit dem Kraut in die sauberen, heiss ausgespülten Gläser füllen.
2. Beiseite gestelltes Blanchierwasser, Essig, Zucker und Salz in eine Pfanne geben, aufkochen, rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Siedend heiss bis knapp unter den Rand in die Gläser füllen, sofort verschliessen.

Haltbarkeit: kühl und dunkel ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, das Glas im Kühlschrank aufbewahren, den Fenchel rasch konsumieren.

Passt zu: Fisch und Geflügel.

