



## Giardiniera - eingemachtes Mischgemüse

Als Giardiniera (Gärtnerin) wird in Italien, vor allem im Piemont, ein sauer eingemachtes Mischgemüse bezeichnet. Man nimmt dazu verschiedene bunte Gemüse aus dem Sommergarten und kocht es in einem Sud aus Essig, Gewürzen und Wasser. Damit es haltbar wird, füllt man es heiss in Gläser ab und muss so auch im Winter nicht auf Sommergerüesse verzichten. Natürlich ist es auch im Sommer praktisch, beim Herrichten eines Antipasto schnell ein Glas Giardiniera zu öffnen und den Teller mit Käse oder Wurstwaren mit feinem Gemüse zu bereichern. Das wird auch Antipasto piemontese genannt.

Geeignet ist vor allem knackiges Gemüse, es wird auch nur knapp gar gekocht. Je nach Garzeit der Gemüse weden sie nacheinander in den Sud gegeben. Nach dem Abfüllen sollte die Giardiniera mindestens ein Woche lagern, ehe sie aufgetischt wird.

Bild: Giardiniera mit Hobelkäse.

### Zutaten

ca. 1,5kg	Gemüse Rüebli, Blumenkohl, Broccoli Peperoni, Gemüsezwiebel
4dl	Weissweinessig
8dl	Wasser
4-5	Lorbeerblätter
8	Nelken
15	Pfefferkörner
12g	Salz (2 Tl)
6g	Zucker (1 Tl)
2dl	Olivenöl

## Zubereitung

Wasser und Essig kalt aufsetzen, Lorbeer, Nelken, Pfeffer, Salz und Zucker zugeben, aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Gemüse getrennt in kleine Stücke schneiden. Alle Gemüse sollten ungefähr die gleiche Grösse haben.

Einen zusätzlichen Topf mit Wasser zum kochen bringen (dient zum überbrühen der Gläser).

Rüebli und Zwiebel ins Wasser geben, nach ca. 5 Minuten Blumenkohl und Broccoli begeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Peperoni zugeben und eine weitere Minute köcheln lassen.

Gläser mit heissem Wasser aus dem Hahn ausspülen. Danach mit dem kochend heissen Wasser übergiessen.

Gemüse mit kochendem Sud in die Gläser abfüllen mit je ca. 1dl Olivenöl übergiessen. Gläser sofort verschliessen, auf einem weichen Lappen auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.

An einem kühlen, dunklen Ort oder im Kühlschrank lagern. Frühestens nach einer Woche öffnen. Die Giardiniera ist ein paar Wochen bis Monate haltbar.





*Gewürzsud vorkochen*





*Gemüse heiss einfüllen*



