

Karotten oder Grüne Bohnen (im Glas)

Zutaten (Karotten):

Karotten, geschält
leicht gesalzenes, abgekochtes Wasser

Zutaten (Bohnen):

Bohnen, geschnippelt
1 TL Salz pro Literglas, oder Salzwasser wie bei Karotten

Zubereitungszeit ca. 3 Stunden

1. Die Karotten mit dem Sparschäler schälen, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden (oder mit der dicken Scheibe der Küchenmaschine hobeln)
2. In Einmachgläser füllen und mit dem kalten Salzwasser übergießen, mit angefeuchtetem Einkochring (Einkochringe einige Minuten in kaltes Wasser legen) den man auf den Deckel legt und je 2 Einmachklammern, verschließen (Tipps: siehe Rezept Gewürzgurken).
3. Einkochen **Karotten:** Einkochen bei 98°C, 90 Minuten.
 Bohnen: Einkochen bei 100°C, 90 Minuten.
4. Die heißen Gläser sofort mit einem Greifer herausnehmen auf Handtücher stellen und abdecken. Auskühlen lassen.
5. Am nächsten Tag die Klammern entfernen und vorsichtig prüfen, ob die Gläser geschlossen sind (Bohnen sind etwas schwierig, Gläser gehen leicht wieder auf, dann kann man sie noch als Salat verwenden)

Eingemachte Karotten und Bohnen eignen sich am besten für Salat.

Für Salat: Das Einmachwasser von den Bohnen oder Karotten abgießen, mit einer Salatmarinade aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und fein gehackter Zwiebel übergießen, gut durchziehen lassen