



Zeitaufwand:
Vorbereitung:
45 Minuten

Kochzeit:
ca. 20 Minuten

Zutaten

für 3 bis 4 Gläser:

- 1 kg Spargelspitzen
oder Suppenspargel
- 750 ml Wasser
- 250 ml Weißweinessig
oder Gurkenaufguss
- 100 g Zucker
- 25 g Salz
- 2,5 g Einmachhilfe
(hatte ich nicht zur
Verfügung, so habe ich
'Gurken fest'
genommen.
Außerdem mag ich es
gerne herzhaft, so habe
ich zwei Esslöffel
'Einmachgewürz' dazu
getan.
- und 2dl trockener
Weißwein kamen auch
noch zum Einsatz
-



Truites farcies aux crevettes - mit Crevetten gefüllte Forellen

So geht es...

- Spargel schälen und auf die passende Länge zurecht stutzen. Ich nehme für solche Aktionen gerne Gläser mit einer Füllhöhe von knapp 10 cm
- die Schale keines Falls wegschmeissen, die wird noch gebraucht
- die Spargelstangen mit dem Kopf nach unten in die Gläser füllen
- die Abschnitte in einem weiteren Glas sammeln - es geht nichts verloren
- die Spargelschalen (Abfall) mit allen anderen Zutaten aufkochen, bis die größeren Enden weich sind
- durch ein Sieb schlagen
- nochmal ganz kurz sprudelnd aufkochen
- die Gläser jetzt bis zum Rand mit dem Sud auffüllen
- Deckel drauf und festdrehen

Und jetzt kommt es warum ich dieses Rezept unbedingt ausprobieren wollte. Bis hier habe ich ein paar Variationen eingebaut - ich mag es gerne würzig!
Aber zurück zum Einmachen.

Also kein Wasserbad, kein Backofen oder ähnliches!
Die Gläser kommen in die MIKROWELLE! Oha!

Also nochmal kräftig zudrehen und 3 Minuten bei voller Power in die Mikrowelle.
Durch die Hitze bläht sich der Deckel leicht auf.
Ein deutlicher Knack zeigt dann später beim Abkühlen das Vakuum an.