

## Eingemachte Kohlrabischalen



30 g Zucker  
200 ml Wasser  
80 ml Weißwein-/  
Apfelessig  
20 g Salz  
10 Pfefferkörner

### Je nach Geschmack:

2 Lorbeerblätter  
2 Wacholderbeeren

- in einen Topf geben und 5 Minuten kochen lassen

1 Zwiebel in Ringe  
geschnitten

2 Zweige Dill

Senfkörner

---

1 Kohlrabi, nur die  
Schale (ca. 80 g)

- in ein heiß ausgespültes Schraubglas geben und mit dem Gewürzsud übergießen.
- Sofort verschließen und abkühlen lassen

***Tipp: Die eingemachten Kohlrabischalen sollten etwa eine Woche in dem Sud ziehen, da sie sonst noch sehr holzig sind.***