

ATJAR



ZUTATEN

1
kg 

- 2 Wintermöhren
- 200 g Sojabohnensprossen
- 2 rote Spitzpaprika
- ½ Weißkohl
- 1 Liter
- 0,5 l Wasser
- 400 g Zucker
- 5 g Salz
- 100 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- Pfeffer und Salz nach Geschmack
- 30 g Bresc Madras

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwerpüree 450g



Madras 450g

ZUBEREITUNG

Für den Atjar die Karotte und den Weißkohl schneiden oder raspeln. Die Sojabohnensprossen pflücken. Die Paprikaschoten in dünne Streifen schneiden. Wasser, Essig, und Zucker zum Kochen bringen. Ingwer und Madras hinzufügen. Abschmecken. Die Mischung auf das Gemüse gießen und mindestens 3 bis 5 Tage in einen verschlossenen Behälter kaltstellen. Den Atjar zwischendurch umrühren.