



Gepickelter Blumenkohl

8 Portionen

1 kleiner Blumenkohl
200 ml Weißweinessig
200 g Zucker
20 g Salz
1 TL Kurkuma

- Vom Blumenkohl die äußersten kleinen Röschen abtrennen, max. 1 cm groß, zusammen etwa 120 g (den restlichen Kohl und den Strunk kann man gut zu Püree verarbeiten)

200 ml Wasser, den Essig, den Zucker das Salz und den Kurkuma in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Die Blumenkohlröschen zugeben und ca. 1 Minute sprudelnd kochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Bis zur Verwendung in dem Sud belassen.