

## Touchi

5 Liter Glas	
1	Stangensellerie
0,5 kg	Möhren
1 kleiner	Blumenkohl
1 kg	Gurken
1 Bund	frischer Dill
Getrockneter Dill, Estragon, Pfefferminze	
Salz, Reisessig, einige Kichererbsen	



Gurken und Staudensellerie waschen, Möhren schälen, Blumenkohl und Staudensellerie in kleine Scheiben schneiden, Gemüse waschen und gut trocknen.

Gefäß gut waschen und trocknen und das Gemüse mit den Kräutern schichten.

3,5 Liter Wasser, 190 gr. Salz (5% von der Menge Wasser) aufkochen, lauwarm abkühlen lassen und 350 ml Reisessig hinzufügen, erkalten lassen und zu dem Gemüse geben. Kühl und trocken lagern. Das Touchi kann nach ca. 10 Tage verzehrt werden.