

Atjar Nanas

Kategorien: Indonesien, Land, Einmachen, Früchte

Zutaten für: 4 Portionen

1		Frische Ananas
	Einige	Nelken
	Einige	Pfefferkoerner
		Zucker nach Geschmack
750	ml	Essig

Anleitung:

Die Ananas schaelen und das Mittelstueck entfernen. In Stueckchen schneiden und in jedes Stueck eine Nelke stecken. Die Stuecken in ein Glas mit Schraubdeckel geben. Den Essig mit Salz und Zucker (man muss beides noch schmecken koennen) aufkochen und so heiss wie moeglich auf die Ananas giessen. Aber aufpassen, dass die Glaeser nicht springen! Pfefferkoerner dazu geben. Glaeser schliessen und auf dem Kopf stehend abkuehlen lassen.