

## Auberginen - Einlegen

Kategorien: Gemüse, Einmachen, Aubergine

Zutaten für: 1 Rezept

2 1/2	kg	Kleine Auberginen
1	Ltr.	Weinessig
		Salz
2		Knoblauchzehen
1/2		Peperoncino
2	Teel.	Oregano
400	ml	Olivenoel

### Anleitung:

Die Auberginen schaelen und in fingerdicke, 5 bis 6 cm lange Staebchen schneiden. Essig und Salz aufkochen, die Auberginenstueckchen dazugeben. Alles nochmals aufkochen lassen, die Auberginen mit einem Schaumloeffel herausnehmen, auf Kuechenpapier geben und gut abtropfen lassen.

Nach einer halben Stunde in Einmachglaeser verteilen, Knoblauch- und Peperoncino-Stueckchen sowie Oregano darunter mischen. Die Auberginen leicht zusammendruecken und mit Oel begiessen. Das Glas gut verschliessen und erst nach einem Monat oeffnen.

Anstelle des Oreganos kann man auch Petersilie und Kapern oder Majoran und Basilikum zufuegen.