

Auberginen in Oel Eingelegt

Kategorien: Gemüse, Einmachen, Aubergine

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Auberginen
500	ml	Weissweinessig
		Salz
1	Prise	Muskat gerieben
6		Gewuerznelken
1	Teel.	Pfefferkoerner
1/2		Zimtstange
		Olivenoel

Anleitung:

Auberginen waschen, Stielansatz entfernen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese so zerteilen, dass sie sich gut in Schraubdeckelgläser füllen lassen.

Weissweinessig, Salz, Muskat, Gewürznelken, Pfefferkörner und Zimtstange aufkochen.

Die Gemüsescheiben portionweise 3 Minuten darin kochen lassen, mit dem Schaumlöffel herausheben, in mit heisser Essig-Salzlösung (2 EL Essig, 2 EL Salz auf 1 l kochendes Wasser) ausgespülte Schraubdeckelgläser geben. Die Gewürze dabei in die einzelnen Gläser verteilen. Auskühlen lassen. Über das Gemüse so viel Olivenöl geben, dass es vollständig damit bedeckt ist. Gläser verschliessen. Dunkel, kühl und trocken aufbewahren. 4-6 Monate haltbar.