

## Bohnen - Scharfe Eingelegte

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Sauer, Bohnen

Zutaten für: 1 Rezept

700	ml	Weinessig
2	Essl.	Senfkoerner
100	Gramm	Salz
75	Gramm	Zucker
1,8	kg	Gruene Bohnen
250	Gramm	Schalotten; oder Kleine Zwiebeln
4		Rote Pfefferschoten
3/4	Ltr.	Wasser

### Anleitung:

Wasser, Essig und Senfkoerner aufkochen und mit Salz und Zucker abschmecken. Bohnen putzen und waschen, Schalotten schaelen und Pfefferschoten waschen.

Bohnen mit je einer Pfefferschote in die Glaeser fuellen, festdruecken, Schalotten darueberschichten und mit dem Essigsud auffuellen bis ca 3 cm unter dem Glasrand, wobei das Gemuese bedeckt sein muss. Einkochen bei 98°C 60 min lang, oder im Herd 60 min ab dem Moment, wo im Glas Perlen aufsteigen.

Ein kerniger Snack mit Schafskaese und Krustenbrot.