

Chilischoten - Eingelegte

Kategorien: Gewürze, Chili, Einmachen

Zutaten für: 1 Rezept

6	klein.	Zwiebeln
10	groß.	Rote Chilischoten
10	groß.	Gruene Chilischoten
750	ml	Wasser
500	ml	Obstessig
100	Gramm	Zucker
1	Essl.	Salz
6		Knoblauchzehen
2	Zweige	Thymian
2	Zweige	Rosmarin
2		Lorbeerblaetter

Anleitung:

Zwiebeln evtl. halbieren. Chilischoten waschen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Wasser, Essig und Zucker zum Kochen bringen. Salz zugeben. Zwiebeln, Knoblauch, Chilischoten, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblaetter beifuegen und einmal aufkochen. Alles zusammen in heiss ausgespuelten Glaeser fuellen, verschliessen und mindestens 24 Stunden durchziehen lassen.

Chilischoten mit den Zwiebeln, Knoblauch und Gewuerzen anrichten und als Beilage zu Fleisch - oder als Vorspeise... - servieren.

Diese eingelegten Chilischoten halten, gut verschlossen im Kuehlschrank aufbewahrt, etwa drei Monate.