

Oliven - Eingelegte

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Olive

Zutaten für: 1 Rezept

Oliven
Knoblauchzehen
Zitrone
Stangensellerie
Fenchel
Oregano
Olivenoel

Anleitung:

Hans-Georg: das Rezept stammt von einem Griechen, und hat eine mindesten 50- jaehrige Testphase durchlaufen 8-)

a) mit Baum

Die Oliven vom Baum pfluecken, und zwei- oder dreimal mit einem scharfen Messer einritzen. Die eingeritzten Oliven 21 Tage in Wasser legen. Das Wasser taeglich (!) wechseln (sonst schmecken sie bitter).

Weiter unter c)

b) ohne Baum

Auf dem Markt in Essig eingelegte Oliven kaufen.

c) Einlegen

In einem Behaelter Wasser solange salzen bis ein Huehnerei darin schwimmt (eigentlich schwebt, wer's schafft).

Die Oliven ins Salzwasser geben. Dann als Gewuerze Knoblauchzehen (nach Geschmack) und reichlich geschaelte Zitronen (mind. 2 aufs Kilo Oliven; sie verhindern, dass die Oliven weich werden), Stangensellerie, etwas Fenchel und ein wenig Oregano. Das ganze mit Olivenoel abdecken (sonst schimmelts u. U.), und darauf achten, dass es auch so bleibt. Nach ca. 3 Wochen sind die Oliven dann , erntereif'. Sie sollen sich in dieser Form ueber Jahre halten (theoretisch 8-)).