

Oliven - Grüne - Eingelegte (Sitoun Ikudar Mreqed)

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Olive, Land, Marokko

Zutaten für: 1 Einmachglas

1 kg Gruene Oliven; (*)
Salz

Anleitung:

(*) Die gruenen Oliven werden noch unreif gepflueckt, waehrend man die schwarzen Oliven am Baum reifen laesst. Andere Faerbungen resultieren aus anderen Pflueckzeiten. Gruene Oliven muessen grundsaeztlich anders behandelt werden, da ihnen zunaechst der bittere Geschmack entzogen werden muss. Danach sind alle erdenkliche Variationen moeglich.

Die Oliven leicht oeffnen und waschen. In ein Einmachglas geben, mit Wasser bedecken und gut schliessen. Drei Tage lang jeden Morgen und jeden Abend das Wasser wechseln.

Sobald die Oliven ihren bitteren Geschmack verloren haben, das Einmachglas mit Wasser auffuellen und schliessen.

Die Oliven koennen auch mit Salz bestreut gegessen werden.