

## Paprika - Eingelegte

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Paprika

Zutaten für: 5 1-L- Glas

6	Essl. Salz
4	Ltr. Wasser
2	Tassen Weissweinessig
4	kg Rote Paprikaschoten
25	Schwarze Pfefferkoerner
15	Frische Knoblauchzehen Geschaelt und halbiert
5	Dillzweige
5	Lorbeerzweige

### Anleitung:

Salz in einem grossen Topf mit kochendem Wasser auflösen. Vom Herd nehmen und den Essig einrühren.

Paprikaschoten der Laenge nach halbieren, Samen entfernen und in 1,5 cm dicke Streifen schneiden.

In gut gesaeberte 1-Liter-Einweckglaeser je 5 Pfefferkoerner, 6 halbe Knoblauchzehen, einen Zweig Dill und ein Lorbeerblatt geben.

Glaeser mit Paprikastreifen fuellen und bis etwa 1/2 cm unter den Rand mit der Salz-Essiglake fuellen. Glaeser nach Vorschrift gut verschliessen und im Wasserbad einwecken. Abkuehlen lassen und an einem kuehlen Ort zumindest zwei Wochen ziehen lassen.

Gekuehlt beim kalten Bueffet servieren.