

Paprika - Zwiebeln

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Sauer, Zwiebel, Paprika
Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Kleine Zwiebeln
2		Paprika, rot und gruen
1	Ltr.	Wasser
1	Essl.	Salz
1	Teel.	Zucker
1/2	Ltr.	Weinessig

Anleitung:

Die Zwiebeln schaelen. Die Paprika halbieren, von Kernen befreien und in feine Streifen schneiden. Wasser mit Zucker und Salz aufkochen, Zwiebeln und Paprika 5 min mitkochen lassen. Mit dem Schaumloeffel herausheben und abtropfen lassen.

Vorsichtig den Mittelteil der Zwiebeln mit einem spitzen Kuechenmesser entfernen und mit Paprika fuellen. 1/2 Ltr. Zwiebelsud mit Essig aufkochen, zu den gefuellten Zwiebeln in eine Schuessel geben und mit einem Teller beschweren.

Ueber Nacht ziehen lassen. Dann nur den Sud noch einmal aufkochen, abkuehlen lassen und zusammen mit den Zwiebeln in Glaeser fuellen. Verschliessen und kuehl lagern.

Schmeckt deftig zu Bratkartoffeln oder Wurstsalat.