

Paprika in Essig

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Sauer, Paprika

Zutaten für: 1 Rezept

4	kg	Gemischte Paprika Rot, gelb, gruen
4	Ltr.	Wasser Salz
4		Zwiebeln
150	Gramm	Schwarze Oliven
2		Knoblauchzehen
20	Gramm	Salz
20	Gramm	Zucker
1	Essl.	Weisse Pfefferkoerner
2	klein.	Lorbeerblaetter
1	Ltr.	Wasser
1	Ltr.	Essig
2	Essl.	Oel

Anleitung:

Paprika putzen, waschen und vierteln. In kochendem Salzwasser 10 min ziehen lassen. Abschrecken, abtropfen und auskuehlen lassen. Anschliessend zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Oliven in Glaeser fuellen.

Die geschaelten Knoblauchzehen zusammen mit den restlichen Zutaten aufkochen und abgekuehlt ueber die Paprika giessen, bis sie vollstaendig bedeckt sind. In den verschlossenen Glaesern mindestens 3 Wochen kuehl lagern.

Passt gut zu Quark und jungen Kartoffeln.