

## Paprika mit Zitrone - Eingelegte

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Paprika

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Paprika
1/4	Ltr.	Weisswein, herb
1/2	Ltr.	Wasser
3		Zitronen; Saft davon
4		Knoblauchzehen
2		Thymianzweige
1	Teel.	Salz
1	Teel.	Pfefferkoerner
200	ml	Olivenoel
1		Zitrone

### Anleitung:

Das Gemuese waschen, Stielansatz entfernen, der Laenge nach achteln, Kerne herauskratzen.

Wein, Wasser, Saft von 3 Zitronen und die Gewuerze miteinander aufkochen, 10 Minuten koecheln lassen. 1 Zitrone waschen, in Scheiben schneiden. Paprika in Schnitze schneiden. Zitronenscheiben und Paprikaschnitzel in den Sud geben, 10 Minuten koecheln lassen.

Die Schnitzel und die dem Glasrand entlang hochgestellten Zitronenscheiben in mit heissem Essig-Salzwasser (2 EL Essig, 2 EL Salz auf 1 l kochendes Wasser) ausgespuelte Schraubdeckelglaeser fuellen. Den Sud kochend darueberschuetten.

Die Glaeser in eine Auflaufform stellen, diese zu 2/3 mit kochendem Wasser fuellen, im auf 100 Grad vorgeheizten Backofen 60 Minuten sterilisieren. Im Backofen auskuehlen lassen.