

## Paprikaschoten - Bunte

Kategorien: Einmachen, Paprika, Gemüse

Zutaten für: 4 X 500ml - Glas

500	Gramm	Rote Paprikaschoten
500	Gramm	Gelbe Paprikaschoten
2	Teel.	Salz
250	Gramm	Lauchzwiebeln
2		Knoblauchzwiebeln
2		Lorbeerblaetter
20	Gramm	Schwarze Pfefferkoerner
5	Essl.	Essig-Essenz; 25%
1/2	Ltr.	Salzwasser
800	ml	Fluessigkeit

### Anleitung:

Paprikaschoten putzen, vierteln, im Salzwasser eine Minute aufkochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Lauchzwiebeln waschen, schraeg in etwa vier Zentimeter lange Stuecke schneiden.

Mit Knoblauchscheiben, Paprikastuecken, Lorbeerblaettern und Pfefferkoernern in die Glaeser fuellen. Gemuesesud mit Wasser und Essig-Essenz auf die oben angegebene Menge Fluessigkeit auffuellen.

In die Glaeser giessen, im Einmachtopf 30 minuten bei 100 Grad einkochen.