

## Paprikaschoten - Eingelegte

Kategorien: Einmachen, Paprika

Zutaten für: 4 X 250ml - Glas

100	Gramm	Paprikaschoten
3		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
1	Teel.	Pfeffer, weiss, ganz
3		Lorbeerblaetter
3/4	Ltr.	Weissweinessig
200	Gramm	Zucker
1	Teel.	Salz

### Anleitung:

Paprikaschoten waschen, trockentupfen und unter den Grill im Backofen legen. Unter Wenden braeunen, herausnehmen und die Haut abziehen.

Die Schoten vierteln, das Kerngehaeuse entfernen.

Paprikaschotenfleisch in Glaeser geben, die geschaelten geviertelten Zwiebeln,Knoblauchzehen, Pfefferkoerner und Lorbeerblaetter zufuegen.

Weissweinessig, Zucker und Salz aufkochen und heiss ueber die Paprikaschoten giessen. Glaeser verschliessen. Dunkel und kuehl aufbewahren.