

## Paprikaschoten mit Zitrone - Eingelegte

Kategorien: Eingelegte, Eingemacht

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1	kg	Paprika,
1/4	Ltr.	Herber Weißwein,
1/2	Ltr.	Wasser,
3		Zitronen, Saft von
4		Knoblauchzehen,
2		Thymianzweige,
1	Teel.	Salz,
1	Teel.	Pfefferkörner,
200	ml	Olivenöl,
1		Zitrone

### Anleitung:

Das Gemüse waschen , Stielansatz entfernen, der Länge nach achteln, Kerne herauskratzen. Wein, Wasser, Saft von 3 Zitronen und die Gewürze miteinander aufkochen, 10 Minuten koecheln lassen. Die Schnitzel und die dem Glasrand entlang hochgestellten Zitronenscheiben in die mit heissem Essig-Salzwasser (2 El Essig, 2 El Salz auf 1 l kochendes Wasser) ausgespülten Schraubdeckelgläser füllen. Den Sud kochend darüber gießen. Die Gläser in eine Auflaufform stellen, diese zu 2/3 mit kochendem Wasser füllen, im auf 100 Grad vorgeheizten Backofen 60 Minuten sterilisieren. Im Backofen auskühlen lassen.