

## Pfefferbohnen - Eingelegte

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Bohne

Zutaten für: 4 X 1l-gläser

3/4	Ltr.	Wasser
667	ml	Weinessig 6% Saeure
2	Essl.	Senfkoerner
100	Gramm	Salz
75	Gramm	Zucker
1 3/4	kg	Gruene Bohnen
250	Gramm	Schalotten wahlweise Kleine Zwiebeln
4		Rote Pfefferschoten

### Anleitung:

Wasser, Weinessig und Senfkoerner aufkochen. Mit Salz und Zucker kraeftig abschmecken. Zur Seite stellen und abkuehlen lassen.

Bohnen gruendlich waschen und abtropfen lassen. Mit einem scharfen Kuechenmesser Stiel- und Bluetenende kurz abschneiden und, falls noetig, die Faeden abziehen. Schalotten schaelen und kurz waschen. Pfefferschoten waschen.

Die Einkochglaeser und die Gummiringe gruendlich saeubern, mit klarem Wasser abspuelen und abtropfen lassen. Bohnen und je eine Pfefferschote zuerst in die Glaeser fuellen. Mit den Haenden etwas festdruecken und die Schalotten zufuegen.

Den Essig-Sud ueber die Bohnen bis 3 cm unter den Glasrand giessen, so dass das Gemuese bedeckt ist. Die Glasraender mit einem feuchten Leinentuch abwischen. Gummiringe und Deckel auflegen, mit Klammern verschliessen.

Die Einkochglaeser in die mit Wasser gefuellte Fettpfanne auf die untere Schiebeleiste des Elektroherdes setzen. Nun die Temperatur von 175 Grad einstellen. Wenn die Fluessigkeit in den Glaesern nach 50 bis 60 Minuten perlt, auf 150 Grad herunterschalten. Von nun an die Bohnen 1 Stunde sterilisieren und noch 30 Minuten im abgeschalteten Herd ruhen lassen.

Das Sterilisieren im Gas-Backofen ist nicht zu empfehlen. Hier ist es besser, im Einkochtopf auf dem Herd zu sterilisieren.

Die eingekochten Bohnen abkuehlen lassen und kuehl und dunkel aufbewahren.

Die eingelegten Bohnen sind eine wuerzige Beilage zu gegrillten Steaks oder Fleischspiesen, zu Brathaehnchen oder Hackfleisch.