

## Schwarze Oliven Eingelegte (Sitoun L'khel Mreqed)

Kategorien: Einmachen, Olive, Land, Marokko

Zutaten für: 1 Einmachglas

1	kg	Schwarze Oliven; (*)
250	Gramm	Salz
		Erdnussoel

### Anleitung:

(\*) Die gruenen Oliven werden noch unreif gepflueckt, waehrend man die schwarzen Oliven am Baum reifen laesst. Andere Faerbungen resultieren aus anderen Pflueckzeiten. Gruene Oliven muessen grundsaeztlich anders behandelt werden, da ihnen zunaechst der bittere Geschmack entzogen werden muss. Danach sind alle erdenkliche Variationen moeglich.

Die Oliven gruendlich waschen und saeubern, beschaedigte Oliven aussortieren. Das Salz darueberstreuen und gut verteilen. Die Oliven fuenf Tage in einen Korb legen und mit Steinen beschweren. Mit der Zeit fliesst eine schwarze Fluessigkeit aus dem Korb.

Die Oliven aus dem Korb nehmen und einen Tag lang auf einer Plastikunterlage in die Sonne legen. Danach in den Korb zuruecklegen, erneut mit Steinen beschweren und fuenf Tage stehen lassen. Diesen Prozess noch zweimal wiederholen.

Anschliessend die Oliven zwei Tage in die Sonne legen. Danach mit Erdnussoel begiessen. Die Oliven mit dem Oel in ein Einmachglas geben, gut zusammendruecken und das Glas schliessen.