

Schwarze Oliven aus Nyons - Les Olives de Nyons

Kategorien: Einmachen, Oliven, Land, Frankreich

Zutaten für: 1 Ansatz

10	Oliven
	Salzlake (100 g Salz auf
1	Ltr. Wasser
	Lorbeerblaetter
	Bohnenkraut (sarriette) nach
	Belieben

ODER

Oliven
Salz
Pfeffer
Thymian
Lorbeerblaetter
Wasser

Anleitung:

Fuer diese Art der Olivenkonservierung benoetigt man kleinere Oliven, welche nach meinem Geschmack die besten sind. Ihre Farbe sollte schwarz-violett sein, die Haut schon ein wenig faltig, jedoch sollten sie nicht zu reif sein. Man schichtet die Oliven so wie sie sind in eine Steingutgefaess (bis zu 2/3 des Gefaesses), bedeckt sie mit einer 10% Salzlake, gibt einige Lorbeerblaetter hinzu, wenn man mag ein wenig Bohnenkraut, bedeckt das Gefaess, wenn es keinen Deckel hat, mit einem Suppenteller und stellt es an einen kuehlen Ort. Anfang des darauffolgenden Sommers muessten die Oliven zum Verzehr bereit sein. In dieser Salzlake sind die Oliven lange haltbar. Nur darf man nie die Oliven mit der Hand aus der Lake nehmen. Dafuer gibt es spezielle, durchloecherte Holzschoeffel.

Eine weitere Art der Zubereitung: Die Oliven werden kraeftig mit Salz (ca. 1 kg Salz auf 10 kg Oliven), Pfeffer, Thymian und Lorbeerblaettern einfrottiert. Anschliessend werden die Oliven mit dem Salz und den Kraeutern in ein Steingutgefaess geschichtet und mit kaltem Wasser bedeckt. Zugedeckt kuehl stellen; auch hier muss man sich bis zum kommenden Sommer gedulden, dann haben sie ihr volles Aroma entwickelt.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de