

Tomaten - Grüne und Peperoni

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Sauer, Deftig

Zutaten für: 4 Glaeser

| | | |
|-----|-------|----------------------|
| 1 | | Meerrettichstange |
| 1 | | Zwiebel, klein |
| 1 | | Lorbeerblatt |
| 1 | | Dillstengel |
| 4 | | Pfefferkoerner, ganz |
| 1 | Essl. | Gurkengewuerz |
| | | Peperoni |
| 1 | Ltr. | Wasser |
| 1/2 | Ltr. | Essig |
| 4 | Essl. | Zucker |
| 2 | Essl. | Salz |

ERFASST DURCH PETER MESS

-- Fido : 2:2487/3008.6

-- Cooknet : 535:270/110

Anleitung:

Zutaten in die Glaeser fuellen (Tomaten mit Zahnstocher anpieksen).

Aus Wasser, Essig, Zucker und Salz eine Bruehe herstellen und ueber den Glasinhalt giessen.

Die verschlossenen Glaeser im Backofen bei 80 C 20 Minuten kochen, zur Seite stellen und auskuehlen lassen.