

Tricolore

Kategorien: Konserve, Einkochen, Paprika

Zutaten für: 1 Rezept

1 kg Gemischte Paprika
Gelbe, gruene, rote

SUD

1/2 Ltr. Wasser
1 Essl. Essig
1 Teel. Salz

Anleitung:

Die Paprika waschen, vierteln, putzen und kurz in sprudelndem Wasser blanchieren.

Immer nach Farben gemischt in das Glas stapeln. Wasser mit Essig und Salz aufkochen und ueber das Gemuese geben. Wie ueblich verschliessen und 40 Minuten im Kochtopf, 80 Minuten im Backofen, 30 Minuten im Dampfkochtopf, einkochen.

Eine gute Ruecklage, falls Sie schnell einen bunten Salat zaubern muessen mit Tomatenvierteln und Zwiebelstreifen in eine Kraeuter-Essig-Oel- Marinade gelegt - fertig.