

Peperoni - Eingelegte

Kategorien: Eingemachtes, Küche, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

LÄSST SICH MIT DEN VERSCHIEDENSTEN ARTEN ZUBEREIT

1	kg	Peperoni
250	Gramm	Zwiebeln in Streifen
1	Pack.	Einmachhilfe (L)
1/2	Ltr.	Weinessig (L)
350	Gramm	Zucker
		Salz ,Pfefferkörner
1/4	Ltr.	Wasser

Anleitung:

Die Peperoni waschen. Die Essig-Zucker-Lösung aus o.g. Zutaten zum Kochen bringen, die Peperoni, Pfefferkörner und Zwiebeln hineingeben und 15 Minuten kochen lassen. Mit etwas Salz abschmecken, von der Flamme nehmen und 1 Päckchen Einmach-Hilfe unterrühren. Den Inhalt heiß in Schraubverschlussgläser bis zum Rand füllen und sofort verschließen. Einige Minuten lang auf dem Deckel stehen lassen. Fertig.

Tipp: Dieses Rezept geht auch mit Paprika, ich meine hier die kleinen und nicht die Holländische überzüchtete Ware.