# Pfefferoni scharf einlegen

Achtung, dieses Rezept hat es in sich: Mit ihm lassen sich Pfefferoni scharf einlegen - ein köstlicher Snack für alle, die es gerne scharf mögen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1.5 kg | Pfefferoni |
| 370 ml | Weißwein (trockenen) |
| 370 ml | Weißweinessig |
| 370 ml | Wasser |
| 250 g | Zucker |
| 3 TL | Salz |
| 0.5 Stk. | Zitronen (in Scheiben geschnitten) |
| 1 EL | Senfkörner |
| 10 Stk. | Pimentkörner |
| 10 Stk. | Pfefferkörner (weiße) |
| 4 Stk. | Knoblauchzehe |
| 4 Zweige | Majoran |
| 1 Packung | Einmachhilfe |

## Zubereitung

1. Um Pfefferoni scharf einzulegen, zunächst die Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Majoran waschen und die Blättchen abzupfen.

2. Weißwein, Weißweinessig und Wasser in einem Topf mischen und Zucker, Zitronenscheiben, Senf-, Piment- und Pfefferkörner hinzufügen. Aufkochen lassen und die Pfefferoni dazugeben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen.

3. Die Pfefferoni zusammen mit dem Knoblauch und Majoran mit einem Schaumlöffel herausheben und randvoll in heiß ausgespülte Einmachgläser füllen.

4. Den Sud erneut aufkochen lassen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Einmachhilfe unterrühren. Über die Pfefferoni gießen und die Gläser sofort fest verschließen. Bis zum Servieren an einem kühlen Ort lagern.

## Tipp

Nach diesem Rezept lassen sich nicht nur Pfefferoni scharf einlegen, sondern auch normale Paprikaschoten.