Eingelegte Pfefferoni

Für eingelegte Pfefferoni braucht man nicht viele Zutaten. Dieses Rezept zeigt, wie einfach es geht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 kg	Pfefferoni
700 ml	Wasser
360 ml	Weingeistessig
300 g	Zucker
160 ml	Sonnenblumenöl
4 Stk.	Knoblauchzehe
4 Stk.	Lorbeerblätter

Zubereitung

1. Zu jeder deftigen Jause gehören einfach **eingelegte Pfefferoni**. Zuerst die Einmachgläser gut auskochen, sodass sich keine Keime bilden können.

2. Die Pfefferoni gründlich waschen und trocknen. Milde Pfefferoni können komplett ins Glas gegeben werden. Sind die Pfefferoni scharf, kann man sie halbieren und die Kerne entfernen.

3. Knoblauchzehen schälen. Nun Zucker, Pflanzenöl, Essig und Wasser aufkochen lassen, dann die Pfefferoni, den Knoblauch und Lorbeerblätter hinzufügen und das Ganze ein paar

Minuten zusammen kochen lassen.

4. Jetzt die Pfefferoni herausnehmen und in die Einmachgläser geben.

5. Die Essig-Öl-Mischung erneut kurz aufkochen und dann sofort in die Gläser schütten, die Pfefferoni sollten gut bedeckt sein. Die Gläser sorgfältig verschließen.

Tipp

Man sollte eingelegte Pfefferoni an einem dunklen Ort aufbewahren.