

## Paprika einlegen

Lecker eingelegte Paprika passt nicht nur zu einer deftigen Brotzeit. Mit diesem Rezept einfach mal ausprobieren und sich selbst überzeugen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

6 EL	Salz
4 l	Wasser
2 Tassen	Weißweinessig
4 kg	Paprikaschoten
8 Stk.	Pfefferkörner
0.5 Stk.	Knoblauchzehen
1 Zweig	Dille
1 Stk.	Lorbeerblatt

## Zubereitung

1. Um Paprika einzulegen einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Darin Salz unter ständigem Rühren auflösen, vom Herd nehmen und den Essig zugeben. Das Ganze noch mal gut umrühren.
2. Die Paprika der Länge nach aufschneiden, die Kerne und das Grün entfernen und in fingerdicke Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und halbieren, die Dillzweige gut abwaschen. In die Einmachgläser nun gleichmäßig Pfefferkörner, Knoblauch, Dill und Lorbeerblätter geben.
3. Die Paprika ebenfalls dazugeben. Dabei darauf achten, die Gläser nicht zu voll zu machen. Das Essig Salzgemisch einfüllen und die Gläser sofort verschließen.
4. Einen weiteren, größeren Topf zur Hälfte mit Wasser füllen, die Einmachgläser hineingeben und circa 20 Minuten einkochen. An einem kühlen Ort die Gläser lagern und mindestens 2

Wochen ziehen lassen.

## **Tipp**

Paprika einlegen ist nicht so schwer und schmeckt einfach klasse. Bitte das Beschriften der Einmachgläser nicht vergessen. Diese sind 9 – 12 Monate haltbar. Danach bitte nicht mehr verzehren.