

Süß-sauer eingelegtes Gemüse mit Kräutern

Zutaten für vier bis fünf Einmachgläser:

- 800 g Paprika (oder anderes Gemüse wie Karotten, Kürbis, Zucchini, Aubergine, ...)
- 1 Zwiebel
- ein paar Knoblauchzehen, nach Geschmack
- 500 ml Wasser
- 250 ml Weinessig
- 3 EL Zucker
- 3 TL Salz
- einige TL getrocknete Kräuter
- frisch gemahlener Pfeffer
- einen Esslöffel Öl pro Glas

Außerdem brauchst du:

- 4-5 Einmachgläser (steril!)
- eine große Auflaufform oder tiefes Backblech

So funktioniert's:

1. Wasche das Gemüse, schäle es (wenn nötig) und entferne schlechte Stellen. Schneide das Gemüse in grobe Stücke.
2. Schneide die Zwiebel in feine Ringe und schäle die Knoblauchzehen.
3. Verteile die Gemüsetücke mit den Zwiebelringen, Knoblauchzehen und Gewürzen auf die Gläser.
4. Koche Wasser, Essig, Zucker und Salz zusammen auf und gieße die Mischung heiß in die Gläser, sodass die Gemüsetücke bedeckt sind. Dabei sollten noch ein bis zwei Zentimeter unter dem Rand des Glases frei bleiben.
5. Gib in jedes Glas einen Esslöffel Olivenöl und verschließe die Gläser gut.
6. Heize den Backofen auf 95 Grad vor .
7. Fülle eine große Auflaufform oder ein tiefes Backblech zwei Zentimeter hoch mit Wasser und stelle die Gläser mit etwas Abstand zueinander hinein.
8. Schiebe das Blech oder die Form auf die unterste Schiene des Backofens und lasse die Gläser für 70 Minuten einkochen.

So ist das Gemüse für etwa sechs Monate haltbar.

So bewahrst du die fertigen Gläser auf

Lagere verschlossene Gläser mit eingelegtem Gemüse an einem dunklen und kühlen Ort, damit sie sich möglichst lange halten. Angebrochene Gläser solltest du im Kühlschrank aufbewahren. Achte darauf, dass die Gemüsetücke immer mit Flüssigkeit bedeckt sind, wenn du sie geöffnet hast – so halten sie sich am längsten.

Quelle: <https://utopia.de/ratgeber/paprika-einlegen-leckere-rezepte-fuer-eingelegte-paprika/>

