

Rezept

Chilipickles

Ein Rezept von Chilipickles, am 26.04.2024

Zutaten

200 g kleine weiße Zwiebeln	700 ml Weißweinessig (6% Säure)
5 EL Zucker	2 EL Salz
6 kleine Lorbeerblätter	1 EL weiße Pfefferkörner
700 g kleine, verschiedenfarbige frische Peperoni	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 5 GLÄSER À 300 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Den Essig, 300 ml Wasser, Zucker, Salz, Lorbeerblätter und Pfefferkörner in einen Topf geben und aufkochen. Die Zwiebelspalten darin 10 Min. kochen, herausnehmen und abtropfen lassen.
2. Die Peperoni waschen, trocken tupfen und die Stiele abschneiden. Jede Peperonischote mit einer Stopfnadel rundum mehrmals einstechen. Mit den gekochten Zwiebelspalten dekorativ in die sorgfältig gereinigten Gläser schichten.
3. Den Gewürzsud nochmals aufkochen und kochend heiß über die Peperoni gießen, sodass diese bedeckt sind. Die Gläser sofort verschließen und an einem dunklen und kühlen Ort aufbewahren. Nach 4 Wochen sind die Peperoni durchgezogen und fertig zum Servieren.