

Rezept

Eingelegte Auberginen mit getrockneten Peperoncini

Ein Rezept von Eingelegte Auberginen mit getrockneten Peperoncini, am 25.05.2024

Zutaten

700 g Auberginen	400 ml milder Weinessig
Salz	6 Knoblauchzehen
2 getrocknete Peperoncini	1 Bund Petersilie
1/4 l Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Gläser von je 300 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 840 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen schälen – das geht gut mit dem Kartoffelschäler – und in dünne Scheiben schneiden, diese vierteln. Den Essig mit 350 ml Wasser und 1 EL Salz verrühren und mit den Auberginen mischen. Das Ganze über Nacht ruhen lassen.
2. Am nächsten Tag die Auberginen abtropfen lassen und auf Küchentüchern ausbreiten. Im Sommer, wenn die Sonne intensiv scheint, 3-4 Std. an der Sonne trocknen lassen. Ansonsten Auberginen mit Küchentüchern abdecken und gut auspressen.
3. Den Knoblauch schälen und erst in feine Scheiben, dann in Stifte schneiden. Peperoncini im Mörser zerstoßen. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
4. Die Auberginen mit Knoblauch, Peperoncini, Petersilie und 100 ml Olivenöl mischen und in die sauberen Gläser füllen. Zum Schluss mit so viel Olivenöl aufgießen, dass sie davon bedeckt sind. Verschließen und an einem kühlen Ort, aber nicht im Kühlschrank, aufbewahren. Die eingelegten Auberginen halten sich etwa 6 Monate.