Rezept

Eingelegte Peperoni mit Knoblauch

Ein Rezept von Eingelegte Peperoni mit Knoblauch, am 25.05.2025

Zutaten

- **1** frische Knoblauchknolle
- **300 g** grüne Peperoni
- **450 ml** Weißweinessig (6 % Säure)
- **30 g** Zucker
- **500 g** rote Peperoni
- **9 Stiele** Minze
- **45 g** Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 9 Gläser (à 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Haltbarkeit** Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen, die Zehen längs halbieren. Die Peperoni waschen und trocken tupfen. Die Stiele abschneiden und die Kerne vorsichtig herauslösen. Das gelingt am besten, indem man die Enden abschneidet und die Kerne, z. B. mit einem Essstäbchen, vorsichtig herausschiebt.

2. Peperoni in ½ cm dünne Ringe schneiden, mit den Knoblauchhälften bis 3 cm unter den Rand in die Gläser füllen. Minze abbrausen, in 4 cm lange Stücke schneiden und zwischen die Peperoni stecken.

3. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen. Den Essig mit 1,1 l Wasser, Salz und Zucker in einem Topf aufkochen und bis 2 cm unter den Rand in die Gläser füllen, sodass alles bedeckt ist. Die Gläser verschließen, nebeneinander auf das hohe Backblech stellen und in den Ofen schieben (unten). Kochendes Wasser angießen und die Ofentür schließen. Die Peperoni ca. 1 Std. einkochen. Herausnehmen und vor dem Essen abkühlen lassen.