

Rezept

Eingemachter Fenchel mit Oliven

Ein Rezept von Eingemachter Fenchel mit Oliven, am 04.06.2025

Zutaten

2 kg Fenchelknollen	500 g aromatische Tomaten
2 weiße Zwiebeln	4 junge Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	2 TL Fenchelsamen
300 ml trockener Weißwein	150 g schwarze entsteinte Oliven
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (à 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Haltbarkeit Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Fenchel waschen, putzen, das Fenchelgrün hacken und beiseitelegen. Fenchel vierteln, in 1 cm breite Streifen schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, häuten und würfeln. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und hacken.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Fenchel andünsten, Fenchelsamen dazugeben. Knoblauch und Zwiebel hinzufügen und kurz mitdünsten. Tomaten unterrühren, Wein angießen und Oliven dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 15-20 Min. garen.
3. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Fenchelgrün unterrühren. Das Gemüse bis 3 cm unter den Rand in die Gläser füllen, Deckel aufsetzen. Die Gläser auf das hohe Blech des Backofens stellen. Halb in den Ofen schieben (unten), kochend heißes Wasser angießen, Blech ganz einschieben und die Ofentür schließen. Fenchel ca. 40 Min. einkochen, herausnehmen und abkühlen lassen.