

Rezept

Süßsaure Peperoni

Ein Rezept von Süßsaure Peperoni, am 15.04.2026

Zutaten

750 g rote und grüne milde Peperoni	2 Rosmarinzweige
2 Knoblauchzehen	150 ml Essig
60 g Zucker	Salz
1 EL schwarze Pfefferkörner	2 getrocknete Chilischoten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 GLÄSER à 1/2 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Peperoni und Rosmarin waschen. Knoblauch schälen. Essig und 350 ml Wasser mit Zucker, 2 TL Salz, Pfefferkörnern, Knoblauch, Rosmarin und Chili aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.

2. Die Peperoni im Sud in 3 Min. bissfest garen. In sterilisierte Twist-off-Gläser füllen. Sud noch einmal aufkochen, in die Gläser füllen, sofort verschließen.