

Eingelegte Chilis

Zutaten für: 1 Portion

100	g	Jalapeños (oder andere Chilis)
1	Stück	Knoblauchzehe
80	ml	Wasser
80	ml	Weißweinessig min. 6% Säure
2	g	Meersalz
3	g	Zucker
3	g	Senfkörner
2	g	Pfefferkörner
1	Stück	Einweckglas (200 ml)



Zubereitungszeit ca.: 15 Minuten

Zubereitung:

Da ich eingelegte Chilis nicht oft in großen Mengen verwende und ungerne angebrochene Gläser ewig im Kühlschrank aufbewahre, hier mein Rezept für eine kleine praktische Menge. Zum Einlegen verwende ich ein Einweckglas mit einer Füllmenge von 200 ml.

Füllt einen kleinen Topf mit Wasser und bringt dieses auf eurem Kochfeld zum Kochen.

In der Zwischenzeit schält den Knoblauch und kontrolliert die Chilis, dass keine fauligen oder angefressenen dabei sind.

Sobald das Wasser sprudelnd kocht, die Chilis und den Knoblauch in den Topf geben und mit einem Schaumlöffel unter Wasser drücken. Alles in dem kochenden Wasser für 90 Sekunden überbrühen, dann die Chilis und den Knoblauch aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen.

Das Wasser in dem Topf weg gießen und den Topf mit Wasser, Essig, Zucker und Salz in den oben angegebenen Mengen befüllen und aufkochen lassen, gut umrühren, so das sich Salz und Zucker komplett auflösen.

Zur Sterilisation des Einweckglases und des Deckels beides in kochendes Wasser geben und 3 Minuten kochen lassen. Dann das Glas und den Deckel am besten mit einer Küchenzange aus dem Topf nehmen, abgießen und beiseite stellen.

Während die Lake aufkocht, Senf- und Pfefferkörner in das Glas geben und die Knoblauchzehe hinzufügen. Die Chilis in dickere Scheiben schneiden und diese ebenfalls in das Glas füllen. Nun das Glas am besten ins Spülbecken stellen und komplett mit dem kochenden Sud befüllen, sofort mit dem Deckel verschließen und auf den Kopf stellen.

Nach 30 Minuten könnt ihr das Glas wieder umdrehen, die Chilis sollten mindestens eine Woche ziehen, bevor ihr sie verspeist.

Guten Appetit!