

Süß-sauer eingemachtes Sommergemüse



Zutaten:

Zutaten (für ca. 4 Gläser à 400 ml)

- 650 g Paprika gemischt (bereits entkernt, in 3 cm Stücke geschnitten)
- 300 g Zucchini, bereits geschält (1 cm dicke Scheiben)
- 50 g Karotte, bereits geschält (dünn in Scheiben geschnitten)
- 100 g Zwiebel, geschält
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- ½ l Apfelsaftschorle
- ¼ l Apfelessig
- 200 g Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 10 Pfefferkörner, schwarz
- 1 scharfe Peperoni
- 3 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin



Anmerkung:

In der Zutatenliste beziehen sich die Mengenangaben auf das bereits vorbereitete Gemüse, d.h. entkernt, geschält, geschnitten.

Zubereitung

Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in dünne Ringe hobeln. Die Chilischote entkernen und in Ringe schneiden. Das vorbereitete Gemüse bereit stellen.

In einem Topf den Essig mit Apfelsaftschorle, Zucker, Salz, Knoblauch, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarinzweig und Pfefferkörner aufkochen.

Das vorbereitete Gemüse und den Chili zugeben und nochmals 2 Minuten aufkochen.

Das Gemüse mit der heißen Flüssigkeit in saubere Gläser geben und gut verschließen. Vor dem Verzehr 3 Tage ruhen lassen.