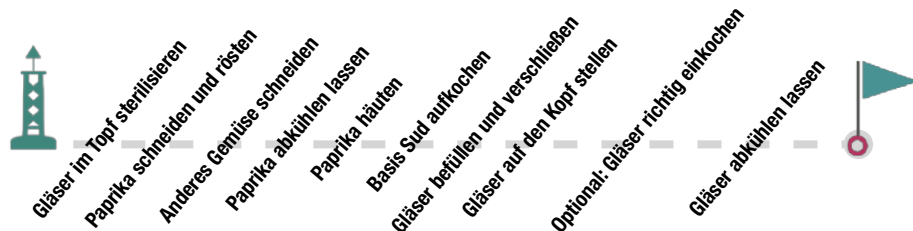


Paprika, geröstet als Antipasti eingelegt



So werden die Paprika eingelegt:

Gläser und Deckel in einen Topf stellen. Damit nichts klappert, Küchentuch unterlegen. Topfboden mit Wasser bedecken, aufkochen und alles im Wasserdampf sterilisieren. Gläser mit Zange herausnehmen, umdrehen und auf einem sauberen Küchenhandtuch trocknen lassen. Nicht mehr ins die Gläser fassen.

Die Paprika waschen, entkernen, weiße Rippen entfernen und achteln oder vierteln. Mit der Haut nach oben auf ein Backblech mit Backpapier legen. Backofen auf 250 Grad aufheizen, Grillfunktion und Umluft einschalten. Blech hineinschieben, grillen bis die Haut schwarze Blasen wirft. Paprika herausnehmen und mit einem Küchentuch abdecken. Danach löst sich die Haut einfacher ab.

In der Zwischenzeit Möhren, Fenchel und Zwiebel in Scheibchen oder Streifen schneiden, Chilis andrücken, aufschlitzen aber ganz lassen. Knoblauchzehen pellen und in Scheibchen schneiden. Koriandersaat oder Fenchelsaat ohne Fett in einem Pfännchen anrösten. Dieser Schritt ist optional.

Abgekühlte Paprika häuten und bereithalten.

Zucker, Salz, Gewürze, Chili, Knoblauch und das geschnittene Gemüse mit Wasser und Essig in einem Topf aufkochen und abschmecken.

Die Einmachgläser 1 cm hoch mit heißem Sud und Gewürzen befüllen. Paprika in die Gläser schichten. Gewürze in die Zwischenräume gießen. Mit heißem Sud auffüllen, bis alles bedeckt ist und noch gut 1cm bis zum Rand frei bleibt. Es sollen keine Luftblasen zurückbleiben. Alles mit einer dünnen Schicht Olivenöl abdecken. Glasränder kontrollieren und mit einem sauberen Küchenpapier abwischen. Gläser gut verschließen, auf den Kopf stellen und abkühlen lassen. Wenn ihr die Paprika bald essen wollt, seid ihr jetzt fertig.

Für längere Haltbarkeit die Gläser jetzt noch einkochen: Dazu einen großen Topf 4 cm hoch mit Wasser füllen. Die Gläser hineinstellen, Topf zudecken und min. 30 Minuten knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Damit nichts klappert, ein Küchentuch auf den Topfboden legen, die Gläser sollen sich nicht berühren. Die Hitze dehnt die Flüssigkeit in den Gläsern aus, die Deckel wölben sich nach oben. Deshalb dürfen die Gläser nicht zu stark gefüllt sein. Danach im Wasser langsam abkühlen lassen. Die Deckel wölben sich durch das Vakuum jetzt nach innen.

Tipp: Wenn ihr die Antipasti später zum Verzehr öffnet, sollte es deutlich knacken. Angebrochene Antipasti wieder mit einer Schicht Olivenöl bedecken und kühl aufbewahren.

Streckenzzeit ca. 1 Stunde (ohne das Einkochen)

Zutaten für 3 Gläser à 400 ml

- 1 kg rote oder gelbe Paprika, gemischt**
- 500 ml Wasser**
- 150 ml Tafelessig**
- 2 gestr. EL Zucker**
- 1 gestr. EL Salz**
- 1 EL schwarze Pfefferkörner**
- 1 EL Koriandersaat (oder Fenchelsaat, optional)**
- ½ kleine Fenchelknolle (optional)**
- 1 kleine Möhre**
- 1 kleine Zwiebel**
- 2-3 Knoblauchzehen**
- 2-3 kleine rote Chilis, frisch (optional)**
- Estragonzweige (optional oder andere Kräuter, z.B. Thymian)**
- 4 EL gutes Olivenöl**

Die Mengenangaben sind circa Angaben für das Verhältnis von Säure zu Süße. Wer mag, kann einen Teil des Essigs durch milderen Balsamico ersetzen. Zusätzliches Gemüse kann variiert werden.

[Mehr Informationen hier](#)

Werkzeuge: Messer, Brett, großer Kochtopf mit Deckel, kleiner Topf, Backpapier, Backofen, Schöpfkelle

