Selbstgemachtes.de

Oliven,

eingelegt
von Hans-Georg Forster

Das Rezept stammt von einem Griechen und hat eine mindesten 50- jährige Testphase durchlaufen.

Zutaten:

Oliven
Knoblauchzehen (nach Geschmack)
Zitronen (min. 2 aufs Kilo Oliven)
Stangensellerie
etwas Fenchel
Oregano
Olivenöl

Zubereitung (mit Baum):

Oliven vom Baum pflücken, und zwei- oder dreimal mit einem scharfen Messer einritzen. Die eingeritzten Oliven 21 Tage in Wasser legen. Das Wasser täglich (!) wechseln (sonst schmecken sie bitter). Weiter mit **"Einlegen".**

Zubereitung (ohne Baum):

Auf dem Markt in Essig eingelegte Oliven kaufen.

Einlegen:

In einem Behälter Wasser solange salzen bis ein Hühnerei darin schwimmt (eigentlich schwebt, wer's schafft). Die Oliven ins Salzwasser geben. Dann als Gewürze Knoblauchzehen nach Geschmack und reichlich geschälte Zitronen (min. 2 aufs Kilo Oliven - sie verhindern, dass die Oliven weich werden), Stangensellerie, etwas Fenchel und ein wenig Oregano zufügen. Das ganze mit Olivenöl abdecken (sonst schimmelt es), und darauf achten, dass es auch so bleibt.

Info:

Nach ca. 3 Wochen sind die Oliven "erntereif". Sie sollen sich in dieser Form über Jahre halten (theoretisch).