Selbstgemachtes.de

# Peperoni,

**süß-sauer eingelegt**

**Zubereitung:**

| | |
|---|---|
| **1 kg Peperoni** | waschen und in wenig kochendes Wasser etwa 2 Min. kochen lassen. Auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser übergießen, abtropfen lassen und in vorbereitete Gläser schichten. |
| **2 Zwiebeln** | abziehen, in größere Stücke schneiden und mit |
| **250 ml Salzwasser,**<br>**500 ml Obst-Essig,**<br>**1 Tl Pfefferkörner,**<br>**1 El Senfkörner,**<br>**4 Lorbeerblätter** | zum Kochen bringen, bei schwacher Hitze etwa 5 Min. kochen lassen und über die Peperoni gießen. Die Gläser nach dem Erkalten verschließen. |