

## Peperoncini konservieren

### Zutaten für je 500g

#### Einmachgläser vorbereiten

Einmachgläser (2.5 dl) und Deckel mit kochendem Wasser füllen/übergießen. Im Ofen bei 80°C trocknen.

#### Peperoncini sott'olio

500 g Peperoncini

Reicht für 2 Einmachgläser.

Waschen, trocknen, Stiel und Spitze wegschneiden. In 1 cm breite Ringe schneiden und die Kerne etwas herausdrücken.

Ein Sieb auf eine Schüssel legen, mit einem Passiertuch auslegen, Peperoncini-Scheiben hineingeben und mit etwas Meersalz mischen. Peperoncini mit einem Teller beschweren. 24 Stunden kühl lagern und entwässern lassen. Peperoncini im Passiertuch gut ausdrücken und in die vorbereiteten Gläser geben.

1 Knoblauchzehe pro Glas

1 TL Senfsamen pro Glas

1 TL Petersilie, glatt, gehackt pro Glas

Gewürze beigegeben.

½ L Olivenöl extra vergine

Einmachgläser mit Öl füllen und mit dem Boden eines kleinen Glases die Peperoncini pressen, sodass alle überschüssig Luft entweichen kann. Öl nachgiessen und Glas leicht verschliessen.

#### Peperoncini sott'aceto

1 L Wasser

250 g Meersalz

500 g Peperoncini

Reicht für 2 Einmachgläser.

Wasser erwärmen und Meersalz darin auflösen.

Waschen, trocknen, Stiel und Spitze wegschneiden. In 1 cm breite Ringe schneiden und die Kerne etwas herausdrücken. Peperoncini in die Salzlake geben und über Nacht zugedeckt ziehen lassen.

Peperoncini kalt abspülen und trocken tupfen.

5 dl Weissweinessig (min. 5%)

5 dl Wasser

25 g Meersalz

2 Lorbeerblätter

2 Knoblauchzehen

Essig bis und mit Knoblauch aufkochen dann vom Herd nehmen, abkühlen lassen und Lorbeerblätter entfernen. Peperoncini und die Knoblauchzehen in die Gläser geben und mit dem Essigsud übergießen. Gläser bis an den Rand füllen und leicht verschliessen.

#### Sterilisieren

Die leicht verschlossenen Gläser in eine Pfanne stellen und diese bis zum Deckel der Gläser mit Wasser füllen. 30 Minuten auf kleinem Feuer leicht köcheln lassen.

Gläser aus dem Wasserbad nehmen und die Deckel der Gläser sofort fest zudrehen.

Beide Sorten Peperoncini vor dem Verzehr etwa 2 Monate kühl und dunkel lagern.

