

Eingelegte Pfefferoni



600g	Pfefferoni
400 ml	Wasser
300 ml	Essig (mind. 5% Säure)
2	Knoblauchzehen
100 ml	Öl
100 g	Kristallzucker
1½ TL	Salz
1 EL	Pfefferkörner
2	Lorbeerblätter

Pfefferoni waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Schraub- oder Einweckglas für einige Minuten köcheln und an der Luft trocknen lassen.

Pfefferoni dicht nebeneinander ins Glas schlichten.

In einem Topf Wasser, Essig, Öl, Salz, Zucker, Pfefferkörner, Lorbeerblätter sowie geschälten und gehackten Knoblauch zum Kochen bringen und 3 bis 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Einkochsud über die Pfefferoni im Glas ganz bis zum Rand aufgießen.

Glas sofort luftdicht verschließen, auskühlen lassen und an einem kühlen und dunklen Ort lagern.