

Eingelegte Chilis Scharfmacher (Pickled Chilis)

Welcome to the hot life!

Feurige Gewürze wie Chilis peppen deine Speisen auf. Nach dem Ende der jährlichen Chili-Saison picke ich aus dem Sammelsurium an Chilis ein paar Handvoll raus, die dann eingelegt werden. So kann das ganze Jahr von Chilis profitiert werden. Leider reichen die natürlich nie so lange. Denn eingelegte Chilis passen hervorragend zu aller Art von Speisen - im Winter besonders zu Raclette! Und: eingelegte Chilis sind ein gern gesehenes Mitbringsel bei Freunden des feurigen Geschmacks.

ZUBEREITUNGSZEIT: 60min
ERGIBT: 3-4 Konfi-Gläser



SALZLAKE

2 Liter Wasser
500g (Meer-)Salz

CHILIS

300-400g frische
Chilis

ESSIG-LÖSUNG

3dl Wasser
2dl Kräuternessig
Salz
Getrocknete Pfefferkörner
Optional: Knoblauchzehen

ANLEITUNG:

Am Vortag

- Die Chilis präparieren: Dazu werden die grösseren Chilis wie z.B. Jalapeños in Ringe geschnitten. Kleinere wie Chiltepin oder Aji Limón können mit einer Gabel eingestochen werden.
- Die Chilis über Nacht in Salzlake einlegen. Für die Salzlake werden 2 Liter Wasser mit 500g (Meer-)Salz aufgekocht.

Am Zubereitungstag

- Die eingelegten Schoten durch ein Sieb abgiessen, aber nicht mit Wasser abspülen. Höchstens mit Haushaltspapier abtupfen.
- Konfi-Gläser mit Twist-Off-Verschluss ausspülen und mind. 15min in Wasser auskochen. Alternativ bei 120°C in den Backofen.
- Alle Zutaten der Essig-Lösung in einer Pfanne aufkochen.
- Chilis auf die Gefässe verteilen und diese so etwa zu $\frac{3}{4}$ füllen.
- Kochende Essiglösung über die Chilis giessen und die Gefässe bis zum Rand auffüllen. Gefässe auf der Tischplatte stossen, damit sich der Essig bis nach unten verteilt.
- Deckel fest zudrehen und Gläser für 10min auf den Kopf stellen. Danach kühl und dunkel aufbewahren.

Angebrochene Gläser: im Kühlschrank aufbewahren