# Eingelegte Auberginen

Patlıcan Turşusu




1 kg Auberginen
4 rote Paprika
1 Glas Essig
2 ½ EL Kristallsalz
15 – 20 Knoblauchzehen
8 – 10 Petersilienzweige
½ Bunt Petersilie
½ EL Zitronensalz
Wasser

# Die Außenseiten der Auberginen abschneiden, ohne zu schälen je nach Größe der Auberginen in ein paar Teile zuschneiden.
# Die Auberginen in kochendes Salzwasser hineinlegen und leicht abkochen.
# Die halb abgekochten Auberginen aufeinander legen und oben mit etwas beschweren und über Nacht stehen lassen.
# Am nächsten Tag in das Einmachglas eine Schicht Auberginen und eine Schicht in ein paar Stücke geschnittene rote Paprika und in die Zwischenräume zerstampften Knoblauch einlegen.
# Wenn das Einmachglas voll ist dann ein Glas Essig einfüllen und den Rest mit Wasser auffüllen.
# Nun die gesamte Flüssigkeit in eine tiefe Schale ausschütten und Kristallsalz und Zitronensalz hinzugeben und gut vermischen.
# Diese Mischung nun wieder in das Einmachglas füllen und ganz oben die Petersilien drauflegen.
# Den Deckel gut verschließen.
# Nach ein paar Tagen mit Essig auffüllen, wenn die Flüssigkeit weniger geworden ist.
# Nach 10 Tagen kann es serviert werden.

Tipp: Nach Wunsch kann bei der Zubereitung der eingelegten Auberginen auch Lorbeerblätter mit eingelegt werden.