



## Eingelegte Paprika

Biber Turşusu



1 kg gerade Spitzpaprika  
12-15 Knoblauchzehen  
2 EL Kristallsalz  
1 KL Zitronensalz  
1 Bunt/Strauß unreife grüne Trauben  
7-8 Petersilienzweige  
Wasser

- # Paprika auswaschen und die Köpfe abschneiden (Durchlochen ist nicht notwendig).
- # Die Paprika sehr dicht in ein entsprechendes Einmachglas einlegen und in die Zwischenräume gestampfte Knoblauch füllen.
- # Nachdem die Paprika eingelegt sind wird die Flüssigkeit der zerstampften unreifen grünen Trauben eingefüllt und der Rest wird mit Wasser aufgefüllt.
- # Nun die Flüssigkeit in einen Behälter füllen und Salz und Zitronensalz hinzugeben und vermischen.
- # Diese Flüssigkeit nun auf die Spitzpaprika giessen und auf die oberste Schicht die Petersilien legen.
- # Den Deckel gut verschliessen und nach 15-20 Tagen servieren.

Tipp: Anstatt Essig können Sie auch für jede andere Gemüseart mit unreifen grünen Trauben einlegen jedoch wird die Flüssigkeit trüb.