



Chili-Feuerwerk im Glas eingelegt



(c) Margit Gieller/mmg-design

ZUTATEN

bunte, kleine Chilis
750 ml Wasser
250 ml Weißweinessig
100 ml Olivenöl
Salz, Zucker

ZUBEREITUNG

Die Chilis mit einer Kuchengabel oder kleinem spitzen Messer mehrmals vorsichtig anstechen.

Aus dem Weißweinessig, Olivenöl und Wasser ein Marinade herstellen. Mit Salz und Zucker abschmecken und erhitzen.

Die Chili in Gläser füllen, die heiße Marinade darüber leeren, die Gläser verschließen und bei ca. 120° C im Backrohr, im Wasserbad für ca. 20 min kochen.

Wir wünschen
guten Appetit!

