Eingelegte Jalapenos

```
1 Flasche Weinessig/Branntweinessig
1 Flasche Wasser
1 EL Zucker
1 EL Salz
Senfkörner
```

Die Jalapenos werden in gleichmäßige dicke Scheiben geschnitten, etwa 3-4mm dick. Bei dieser Aktion ist es empfehlenswert (Einweg-)Handschuhe zu tragen, da die Jalapenos teilweise sehr scharf sein können.

In Scheiben geschnittene Jalapenos Eingelegte Jalapenos-Eingelegte Jalapenos-Jalaseingelegt02

Dann werden die Jalapeno-Scheiben möglichst dicht in Gläser gefüllt. Gläser und Deckel am besten vorher kurz auskochen, damit Keimfreiheit gegeben ist.

Alle Zutaten für den Sud werden kurz aufgekocht.

Der kochende Sud wird in die Gläser gekippt und die Gläser werden sofort mit dem Deckel verschlossen und auf den Kopf gestellt. Dadurch spart man sich das Einkochen.
Jetzt sollten die Gläser mindestens 1-2 Wochen lagern, bevor man sie öffnet. Besser noch 4-6 Wochen, dann sind sie richtig durchgezogen. Die Haltbarkeit der eingelegten Jalapenos beträgt bis zu einem Jahr. Es gibt auch Gläser die nach dieser Methode noch länger gehalten haben. So lange der Sud nicht trüb wird, sollten sie noch genießbar sein.

Kleiner Tipp: Die Schärfe verteilt sich gleichmäßig im Glas. Mischt man also scharfe mit milden Chilis, bekommt man im Endeffekt einen mittleren Schärfegrad im ganzen Glas. Hat man nur milde Chilis, kann man das Ganze mit einer sehr scharfen Chili (zum Beispiel Habanero) etwas aufpeppen. Bei scharfen Chlis kann man milde Gemüsepaprika dazu geben, um die Schärfe zu mildern.

Permanent link:
http://wiki.richter-ch.de/doku.php/rezepte:eingelegtejalapenos

Last update: **2017/09/25 16:23**