



## *Sigrids Kräuterzauber*

---

### *Paprika: eingelegt in Essig und Öl*



<i>1</i>	<i>kg</i>	<i>Paprika</i>
<i>0,5</i>	<i>L</i>	<i>Weißweinessig</i> <i>(es geht auch Obstessig)</i>
<i>¼</i>	<i>L</i>	<i>Wasser</i>
<i>50</i>	<i>g</i>	<i>Salz</i>
<i>50</i>	<i>g</i>	<i>Zucker</i>
<i>3</i>	<i>Stück</i>	<i>Lorbeerblätter</i>
<i>3 – 4</i>	<i>Scheiben</i>	<i>dünne Scheiben Meerrettich</i>
		<i>Olivenöl</i>

*Die Paprika in Stücke schneiden.*

*Aus den anderen Zutaten (ohne den Meerrettich) einen Sud kochen und die Paprika darin kurz aufkochen lassen.*

*Anschließend die Paprika in die Gläser füllen.*

*Den Sud noch einmal aufkochen lassen und in die Gläser füllen.  
Zum Abschluss die Meerrettichstreifen auf die Paprika legen.*

*Ganz zum Schluss etwas Olivenöl einfüllen.  
Gläser gut verschließen.*