

Selbst eingelegter grüner Pfeffer

25 g	grüner Pfeffer, getrocknet
1,5 EL	Apfelessig
1,5 EL	Calvados
3 g	Salz
100 ml	Wasser



Kleines Schraubdeckelglas (ca. 200 ml Inhalt) im Backofen bei 120 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 min sterilisieren, herausnehmen und mit der Öffnung nach unten auf Küchenpapier abkühlen lassen.

Pfeffer abwiegen und in das Glas geben.

Essig und Calvados sowie das Salz dazugeben.

Wasser aufkochen und sofort darüber gießen (das Glas sollte fast randvoll sein).

Verschließen und für 5 min auf den Kopf stellen,
mindestens 2 Tage durchziehen lassen.

Durch Variation von Essig und Branntwein lässt sich der Geschmack prima beeinflussen.

Man kann auch gut mit Sherry oder anderen "Schnäpsen" variieren.

Auch ein Zweig frischer Estragon gibt dem Pfeffer ein tolles Aroma.

Hält im Kühlschrank aufbewahrt über 1 Jahr - im Zweifel immer etwas Essig nachfüllen, damit alle Pfefferkörner bedeckt sind!