

Eingelegte grüne Holunderbeeren



Foto: Die sauber abgezapften grünen Holunderbeeren; Eingelegt im Glas

Wie Kapern sind diese eingelegten grünen Holunderbeeren zu verwenden. Sie behalten allerdings etwas den typischen Holundergeschmack.

Rezept für 10 kleine Gläschen

Zutaten:	Zubereitung:
800 g grüne Holunderbeeren	Grüne Holunderbeeren kurz vor dem Umreifen nach schwarz vom Strauch schneiden. Durch reiben zwischen den Fingern die Beeren sauber von den Strünken lösen. Verbliebene Stiele sauber auszapfen. 800 g davon abwiegen.
Wasser	zum Kochen bringen und mit
1 Eßl Salz	würzen. Die Beeren zufügen und 8 Min kochen (Zeitschaltuhr). Die Beeren abseihen und in sterilisierte vorbereitete Gläschen füllen. (Randvoll!)
Essig-Sud:	
500 ml Weinessig	mit
4,5 Eßl Rohrzucker	
2,5 Eßl Salz	
4 Zweige Dill	

4 Zweige Rosmarin	Nadeln abstreifen und grob hacken
5 Knoblauchzehen	jeweils halbiert
2 Zweige frischen Oregano	den Sud zum Kochen bringen und einige Minuten köcheln. Die halbierten Knoblauchzehen mit einem Löffel herausfischen und auf die Gläschen verteilen. Den Sud abseihen und die Gläschen damit auffüllen. Sofort verschließen.

Nun mindestens 14 Tage kühl und dunkel lagern, erst dann zum Würzen von Speisen oder als Beilage verwenden.