



Paprika knackig eingelegt — *süß-sauer*

Leicht säuerlich, **nicht zu süß** · **roh** ins Glas, nur der Sud wird gekocht · Saison August–Oktober

MENGEN · KNACKIG-REGELN · ZUBEREITUNG

Mengen-Übersicht — alles skaliert mit der Paprika-Menge

Such dir deine **Paprika-Menge** (Spalte) — die ganze Spalte ist dein Rezept. Gewicht = **geputzt** (ohne Stiel, Kerne, Scheidewände; ab Rohware ~15–20 % weniger).

ZUTAT	500 G	1 KG	1,5 KG	2 KG
Paprika (<i>fest, rot/gelb/orange gemischt</i>)	500 g	1 kg	1,5 kg	2 kg
Apfel- od. Weißweinessig (5 %)	250 ml	500 ml	750 ml	1 L
Wasser	250 ml	500 ml	750 ml	1 L
Zucker	1½ EL	3 EL	4½ EL	6 EL
Salz (<i>unjodiert</i>)	½ EL	1 EL	1½ EL	2 EL
Zwiebel (<i>in Ringen</i>)	1 kl.	1–2	2	2–3
Knoblauchzehen	1–2	3	4	6
Senfkörner	1 TL	2 TL	3 TL	4 TL
Schwarze Pfefferkörner	½ TL	1 TL	1½ TL	2 TL
Lorbeerblätter	1	2	3	4
Kren (<i>Scheibe, 1 je Glas obenauf</i>)	2	3–4	5	6–7
Dille, Chili (<i>optional</i>)	nach Geschmack — 1 Zweig / 1 Schote pro Glas			
→ ergibt ca. (<i>Gläser à 500 ml</i>)	~2×	~3–4×	~5×	~6–7×

📦 Je 500-ml-Glas: ~300 g Paprika + ~190 ml Sud. Der Sud-Ansatz (Essig + Wasser = 1 L je kg) hat Reserve. • 🍏 Mit Hesperidenessig 7,5 %: 1 Teil Essig auf 2 Teile Wasser (335 + 665 ml je Liter) — gleiche Säure. • ⌚ Arbeitszeit ~45 Min • Ziehzeit 2 Wochen, voll rund nach 4–6 Wochen.

🍏 Die Knackig-Regeln

Feste, frische Paprika roh ins Glas — nicht blanchieren, nicht mitkochen. • **Nur der Sud kocht**, dann heiß übergießen und sofort verschließen. • **Nicht umdrehen**, sondern die Gläser **rasch im kalten Wasserbad abkühlen** — das hält den Biss. • **Kren-Scheibe obenauf** (Gerbstoff, wie bei den Senfgurken). • **Sud kräftiger abschmecken** als gewünscht — die Paprika verdünnt ihn.



So geht's — *Schritt für Schritt*

1. **Gläser sterilisieren:** Gläser & Deckel **10 Min in kochendem Wasser** auskochen — oder **10 Min bei 150 °C** ins Backrohr.
2. **Paprika vorbereiten:** waschen, halbieren, Stiel, Kerne & weiße Scheidewände entfernen, in **1–1,5 cm breite Streifen** schneiden. Nur feste Ware, Farben mischen. **Nicht salzen, nicht blanchieren.**
3. **Gläser schichten:** unten Zwiebelringe, Knoblauch, Senf- & Pfefferkörner, Lorbeer — dann die Paprikastreifen **stehend und dicht** einschichten bis $\frac{3}{4}$ Höhe (opt. Dille/Chili dazwischen), obenauf **1 Kren-Scheibe**.
4. **Sud kochen:** Essig, Wasser, Zucker & Salz aufkochen, **2–3 Min leise köcheln**. Kosten: der Sud soll **etwas kräftiger** schmecken als am Ende gewünscht.
5. **Heiß übergießen:** kochend heiß bis **1 Fingerbreit über die Paprika**, Gläser leicht auf den Tisch klopfen (Luftblasen), Rand sauber wischen, **sofort verschließen**. Gläser **nicht** auf den Kopf stellen.
6. **Rasch abkühlen:** verschlossene Gläser ins **kalte Wasserbad** stellen, bis sie handwarm sind — so bleiben die Paprika knackig. Danach **Vakuum prüfen** (Deckel nach innen gewölbt, knackt nicht).
7. **Ziehen lassen:** mit **Datum** beschriften, im **Kühlschrank 2 Wochen** ziehen lassen (Regal nur nach Wasserbad, s. Haltbarkeit) — richtig rund sind sie nach 4–6 Wochen.

Passt zu

Brettljause & Käseplatte, **Burger und Sandwich**, Antipasti-Teller, zu Gegrilltem, in den Erdäpfelsalat oder einfach aufs Butterbrot. Ein paar Ringe der eingelegten Zwiebel gleich mit.

 **Omis Tipps:** Gläser nur zu $\frac{3}{4}$ mit Paprika füllen — sie brauchen den Sud rundherum. • Kleine Gläser (250–500 ml): einmal offen, schnell aufgebraucht. • Den fertigen Sud nicht wegschütten: er ist ein guter Salat-Essig.

Haltbarkeit

1. **Heiß übergossen ohne Wasserbad:**
Kühlschrank — Erfahrungswert Monate, laufend prüfen, Paprika unter Sud.
2. **Nur lauwarm übergossen od. kein Vakuum:**
Kühlschrank, 4 Wochen.
3. **Geöffnet:** Kühlschrank, Paprika immer **mit Sud bedeckt**, zügig aufbrauchen.
4. **Fürs Regal / länger haltbar?** Verschlossene Gläser im Wasserbad **10 Min ab Sprudeln (100 °C)**, Vakuum prüfen — hält > 1 Jahr, kostet etwas Biss.

 **Sicher & haltbar:** Essig 5 % und Wasser **1 : 1** ergeben 2,5 % Säure im Sud — das reicht für die **Kühlschrank-Lagerung** (Faustregel für Sauergemüse: deutlich sauer, pH unter 4,5); fürs Regal zusätzlich Wasserbad. **Nicht weniger Essig nehmen** und nicht mehr Wasser. Paprika immer **ganz mit Sud bedeckt** halten. **Verderb** (gewölbter Deckel, Bläschen, trüber Sud, Fehlgeruch, Schimmel) → nicht kosten, wegwerfen.