

Mediterrane Paprika in Öl für den Vorrat



Reife, aromatische Paprikaschoten. Rot oder Gelb oder Orange oder gemischt, was Garten oder Markt gerade hergeben, wenn Saison ist

Olivenöl und oder Rapsöl. Beides geht und ist unterm Strich Geschmackssache. Ich mische oft, wenn mir reines Olivenöl zu intensiv ist.

Kräuter nach Geschmack z.B. Thymian, Rosmarin, Salbei. Auch Lavendel ist toll, aber dann die Blätter, nicht die Blüten, sonst schmeckt es wie Seife. Die Kräuter müssen sauber, aber trocken sein. Wasser in Öl ist ein Problem bezüglich der Haltbarkeit.

Knoblauchzehen

Entweder den Grill - ideal für den Geschmack ist natürlich ein Holzkohlegrill - oder den Backofen auf höchster Stufe vorheizen. Eine Grillplatte geht auch. Dann die Paprika längst halbieren, die Kerne und die Scheidewände entfernen und mit der Hautseite zur Heizquelle grillen bis die Haut anfängt Blasen zu werfen und schwarz wird. Dann in einen Gefrierbeutel werfen und ein paar Minuten ziehen lassen. So lässt sich die Haut besser abziehen.

In der Zwischenzeit ein passendes sauberes Glas, das innen komplett trocken sein sollte, mit etwas Öl füllen, dazu einen Teil der ebenfalls trockenen Kräuter. und des Knoblauchs. Nun die Paprikahälften häuten (ja, ist 'ne Friemelei) und mit wenig Luft dazwischen in das Glas schichten. Ich habe meine, weil sie so groß waren, noch einmal längst halbiert und die Viertel eingeschichtet. Noch einmal Kräuter und Knobi obendrauf. Bei größeren Mengen kann man Kräuter und Knoblauch auch zusätzlich dazwischen schichten.

Jetzt mit Öl übergießen und dabei mit einem schmalen Gegenstand, Löffelstiel oder so, dafür sorgen, dass das Öl überall hin fließt. Zum Schluss soll etwa 1 cm Öl über den Paprikastreifen stehen und im Glas noch ca. 2 cm leerer Raum bis zum Deckel sein. Das Glas verschließen. Ich nehme dafür s.g. Blueseal-Deckel. Das sind die mit der blauen Silikondichtung, die speziell für ölhaltiges hergestellt werden, damit keine Schadstoffe vom Öl in die Lebensmittel migriert werden. Das ist aber kein Muss, jeder normale Twist-off-Deckel geht natürlich auch.

So sind die Paprika in einem kühlen, dunklen Raum monatelang haltbar. Bitte nicht in den Kühlschrank, dann wird das Öl fest und flockt aus. Soll es ein länger haltbarer Vorrat werden, kann man die Gläser auch einkochen. Ich habe es mal wieder schnell haben wollen und in der Mikrowelle 5 Minuten bei 600 Watt erhitzt. Wenn im Öl kleine Bläschen aufsteigen, ist es gut. Das Öl hält die Hitze ziemlich lange und es reicht zum Sterilisieren. Alternativ kann man klassisch einkochen. Die Einkochzeit beträgt dann 25 Minuten bei 90°C.