




# Kochen

## Peperoni im Weinsud

### EIGENSCHAFTEN

-  LACTOSEFREI
-  PURINARM
-  GLUTENFREI

### ZUTATEN

- 3 Peperoni rot
- 3 Peperoni gelb
- 5 Esslöffel Zucker braun
- 2 dl Apfelsaft
- 9 dl Weisswein
- 0.75 dl Weissweinessig
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 1 Peperoncino
- 0.5 Zitronen
- 1 Teelöffel Salz



#### TIPP

Diese würzigen eingemachten Peperoni passen als Beilage zu Raclette, Fondue aller Art, Siedfleisch und kalt aufgeschnittenem Braten. Weil der Sud nur wenig Essig enthält, die Peperoni unbedingt im Kühlschrank aufbewahren.

### ZUBEREITUNG

- 1 Die Peperoni vierteln und Kerne sowie weisse Scheidewände entfernen.
- 2 In einer Pfanne den Zucker zu Caramel schmelzen. Vom Feuer ziehen. Apfelsaft, Weisswein und Essig beifügen.
- 3 Die Lorbeerblätter an den Rändern einreissen und mit den Nelken bestecken. Den Peperoncino der Länge nach halbieren und entkernen. Die Schale der Zitrone mit einem Sparschäler dünn – nur das Gelbe! – ablösen und in Stücke schneiden. Alle diese Zutaten sowie das Salz in den Sud geben und diesen zugedeckt 5 Minuten kochen lassen.
- 4 Die Peperoni eventuell portionenweise in den leicht kochenden Sud geben und etwa 5 Minuten garen; sie dürfen nicht zu weich sein. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und satt in ein grosses oder 2–3 mittlere Einmachgläser mit Schraubdeckel schichten. 5 Den Sud nochmals aufkochen. Durch ein feines Sieb über die Peperoni im Glas giessen. Die Gläser sofort mit dem Deckel verschliessen. Abkühlen lassen.