

Rezeptvorschlag: Oktober 2010

Pikant eingelegte Gemüse nach „Pfortnerart“

Das Ursprungsrezept für das Eingelegte nach „Pfortnerart“ habe ich aus der Zeit meiner Arbeit bei der Supermarktkette Reichelt GmbH. Zu dieser Zeit habe ich oft in der Spätschicht gearbeitet. Wenn ich zu Arbeitsbeginn am Pfortnerhäuschen vorbei kam, war der Pfortner stets beim Abendessen. Eines Tages sah ich ihn eingelegten Knoblauch essen. Er bot mir eine Zehe an, und ich war davon so begeistert, dass ich ihn um das Rezept bat. Da der Pfortner aus Ostpreußen stammte, handelt es sich vermutlich um ein ostpreußisches Familienrezept.

Ich habe es um weitere Gemüse erweitert.

Man nehme demnach: :

10 frische Knoblauchknollen, zerteilt und gehäutet, alternativ z.B.:
2 Knoblauchknollen, eine rote Paprika, ein Stück Butternut-Kürbis, eine Handvoll Bohnen.
 $\frac{3}{4}$ l trockenen Weißwein
100 ml Essigessenz
50g Mascobado Rohrohrzucker*
5 ganze getrocknete Chilischoten* oder mehr
8 Gewürznelken*
2 Teelöffel weißen Pfeffer*
8 Lorbeerblätter*
2-3 Teelöffel Salz*
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
Etwas Öl.



*in unserem Weltladen erhältlich

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen abteilen und schälen. Nimmt man nur Knoblauch, dauert das eine Weile, denn es ergeben sich 150 Zehen oder mehr. Alternativ die anderen Gemüse schälen, putzen und in Stücke von der Größe einer Knoblauchzehe schneiden. Knoblauch sollte auf jeden Fall bei der Auswahl der Gemüse dabei sein.

Alle Zutaten außer Öl zusammen erhitzen, 3 Minuten kochen und dann über Nacht im geschlossenen Topf ziehen lassen. Am nächsten Tag erneut 5 Min. kochen und dann erkalten lassen, in heiß ausgespülte kleine Twist Off Gläser füllen, mit einer Lage Öl bedecken und verschließen.

Lecker zum kalten Abendbrot, als kleiner Happen zum Aperitif, und natürlich ein tolles selbst gemachtes Geschenk!

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!