

Rezept: Schlehen Oliven

Zutaten:

- 1 kg Schlehen
- 4 Zweige Thymian oder Quendel, Rosmarin,
- 4 Lorbeerblätter,
- Knoblauchzehen
- 5 - 8 Wacholderbeeren
- 250 g Meersalz
- 1 Liter Wasser

Zubereitung:

Nach dem Sammeln werden die Schlehen sorgfältig gewaschen und in ein sauberes Gefäß gefüllt. Im Anschluss kocht man das Wasser mit den Kräutern und dem Salz auf, lässt das Ganze etwas abkühlen und gießt es über die Schlehen.

Das Gefäß deckt man dann mit einem Teller ab und lässt es abkühlen. Danach die Schlehen in der Kräuter - Salzlake mindestens 2 Monate ziehen lassen. Dann füllt man die Schlehen mitsamt der Lake in kleine und saubere Gläser um.

Man kann die eingelegten Schlehen mit frischen Kräutern und Knoblauch servieren, etwas Olivenöl und Pfeffer drüber - fertig!

