

Cowboy-Candy, süß eingelegte Jalapeños

Starre Zutatenangaben kann ich euch nicht geben. Denn je nach Ausbeute bei der Ernte schwankt die Menge, die man braucht. Ich gehe hier jetzt von ca. 500 g Jalapeños aus.

Außerdem braucht ihr:

1 Tasse Apfelessig, 3 Tassen Zucker, 1 TL. Salz, 1EL. Senfkörner und 1 TL. Kurkuma, optional 1 TL. Knoblauchpulver.

Zuerst mit einem scharfen Messer die Jalapeños in Scheiben schneiden. Je schärfer die Klinge, umso weniger das Risiko, dass Saft spritzt.

In ein eher grobmaschiges Sieb geben und unter kaltem Wasser gründlich spülen. Das soll die meisten Kerne entfernen; auf denen rum zubeißen mag ich nicht. Aber die Schärfe sitzt in der Plazenta, also den Trennwänden, und bleibt erhalten. Vorsicht mit den aufsteigenden Dämpfen! Das Spülen ist aber optional. Wenn die Kerne nicht stören, der lässt es einfach.

Ganz heiß in Twist-off-Gläser abfüllen und sofort verschließen.

Sie sollen ein paar Tage durchziehen und sind danach praktisch unbegrenzt haltbar.

