Eingelegte Paprikaschoten
Piperies toursi

Piperies toursi sind eingelegte Paprikaschoten, die in Griechenland sehr beliebt sind. Diese Paprikaschoten werden oft in einer Mischung aus Essig, Wasser, Salz und Zucker eingelegt und mit verschiedenen Gewürzen wie Knoblauch, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern verfeinert. Sie können als Beilage zu verschiedenen Gerichten oder als Snack genossen werden.

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Paprika rot
2 Zwiebel(n) rot
2 Zehen(n) Knoblauch
200 ml Salzwasser
4 EL Essig
4 EL Olivenöl
1 TL schwarze Pfefferkörner

Vorbereitung

Die Paprikaschoten waschen, vierteln, entkernen und dabei die Stiele entfernen. Nun die Paprika in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in kleine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und grob zerteilen.

Zubereitung

Das Salzwasser mit dem Essig und Öl zum Kochen bringen und die Paprika, Zwiebeln und den Knoblauch ca. 2 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Paprika mit der Flüssigkeit in kleine Gefäße aufteilen, die Pfefferkörner dazugeben und gut verschlossen 10 bis 14 Tage ziehen lassen. Anstelle der roten Paprika können auch Spitzpaprika oder Peperoni eingelegt werden.

© 2026 coquina.de