

Eingelegte Schlehen



Als meine Schwiegermama mir vor Jahren erzählte, sie würde Schlehen wie Oliven einlegen, konnte ich mir absolut nichts darunter vorstellen: bis ich sie zum ersten Mal probieren durfte! Ich war sofort begeistert von diesem völlig neuen Geschmack - und mache sie seitdem jedes Jahr selbst ein. Die Zubereitung ist denkbar einfach und da zumindest hier in Franken noch immer so viele herrlich dicke Schlehen an den Sträuchern hängen, wollte ich Euch noch schnell dieses Rezept aufschreiben. Eingelegte Schlehen eignen sich auch wunderbar als kleines "Geschenk aus der Küche" für liebe Menschen. Die "Frankenoliven" (bei Euch heißen sie dann eben "Thüringer Oliven" oder "Westfalen-Oliven" ... oder woher auch immer Ihr kommt!) werden wie herkömmliche Oliven verwendet: als Bereicherung des Antipasti-Tellers, auf Pizza, im Salat oder einfach als kleiner Snack.

Zutaten

- 1 Bund Thymian (oder getrocknet 3 EL)
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Nelken
- 400 g Salz
- 500 g Schlehen
- kalt gepresstes Olivenöl

Zubereitung

Die Schlehen werden gewaschen und in ein gut schließendes, sehr großes Einmachglas gegeben. In einem Liter Wasser werden die Gewürze aufgekocht und anschließend (bei ausgestellter Herdplatte) das Salz hinzugefügt. Sobald sich das Salz vollständig aufgelöst hat und die Salzlösung etwas abgekühlt ist, gibt man sie vollständig über die Schlehen. Nun wird das Gefäß gut verschlossen und die eingelegten Schlehen dürfen mindestens zwei Monate lang darin ziehen.

Nach der Ziehzeit gießt man den Sud ab und entfernt die Lorbeerblätter, den Thymianbund und die Nelken. Habt Ihr losen Thymian genommen, darf der ruhig an den eingelegten Schlehen haften bleiben.

Nun werden die Frankenoliven in gut schließende Gläser gefüllt.

Als nächstes füllt man die Gläser mit den eingelegten Schlehen bis zum Rand mit gutem Olivenöl auf. Dabei bitte darauf achten, daß auch alle Schlehen gut mit Öl bedeckt sind!

Dann werden die Gläser gut verschlossen und beschriftet.

Die nun fertigen eingelegten Schlehen halten sich kühl und dunkel gelagert mindestens ein Jahr.