



Eingemachter Meerfenchel

Zutaten für

- » 100 g Meerfenchel
- » 1 St. Knoblauchzehe
- » 1 Handvoll frische Pfefferminzblätter
- » 5 cm Stangensellerie
- » 1,5 EL grobes Meersalz
- » 200 ml Apfelessig
- » 300 ml Wasser
- » Olivenöl
- » Rapsöl

Zubereitung

Vorbereitung

1. Wasche den Meerfenchel, trockne ihn ab und zerkleinere ihn auf etwa 3 cm.

2. Schneide die Knoblauchzehe, den Stangensellerie und die Pfefferminzblätter fein.

3. Gib Meerfenchel, Knoblauch, Stangensellerie, Pfefferminzblätter und 1 EL grobes Meersalz in eine Schüssel und vermische alles gut.

4. Decke die Mischung ab und lasse sie zwei Tage im Kühlschrank ruhen, dabei zweimal täglich umrühren.

Zubereitung

1. Bringe Wasser und Apfelessig zum Kochen und lasse die Meerfenchel-Mischung fünf Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

2. Sei das Essigwasser ab.

3. Fülle ein sauberes Einmachglas zur Hälfte mit der Meerfenchel-Mischung und gieße Olivenöl hinzu.

4. Vervollständige das Glas mit Meerfenchel und gieße Rapsöl darauf, bis alles bedeckt ist.

5. Füge 0,5 EL grobes Meersalz hinzu.

6. Lasse das Glas für etwa zwei Stunden offen stehen und lege den Deckel leicht darauf, bevor du es gut verschließt.

7. Bewahre das Glas an einem kühlen, dunklen Ort auf, zum Beispiel im Kühlschrank oder im Keller. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern.