

# Grillrezepte

## Gegrilltes Gemüse In Öl Einlegen

Anzahl: 2 Kg

Gattung: BBQ, Gemüse, Beilagen, Grillen, Vegetarisch, Vegan,

---

|         |                                                                                                 |                                             |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 500 g   | Kleine Auberginen, längs<br>Halbiert, oder große<br>- Auberginen<br>In dicke Stifte geschnitten | - Paprikaschoten,<br>- Streifen geschnitten |
| 300 g   | Zucchini, in dicke Stifte<br>Geschnitten                                                        | 300 g Schalotten, geschält                  |
| 3 Essl. | Salz                                                                                            | 1 große Knoblauchknolle, geschält           |
| 4       | Zitronen (1 unbehandelt)                                                                        | 600 ml Olivenöl                             |
| 500 g   | Rote und gelbe                                                                                  | 3 Essl. Kapern                              |
|         |                                                                                                 | 2 Zweige Rosmarin (evtl. mehr)              |
|         |                                                                                                 | 2 Zweige Thymian (evtl. mehr)               |

---

Die Auberginen und Zucchini in einem Standsieb mit 2 EL Salz vermischen und etwa 1 Stunde Saft ziehen lassen. Unter fließendem kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Von 1 Zitrone die Schale abreiben, dann alle Zitronen auspressen. Das restliche Salz mit der Schale und dem Saft in einer großen Glasschüssel unter Rühren auflösen.

Die Auberginen, Zucchini, Paprika, Schalotten und den Knoblauch mit 4-5 EL Öl bepinseln und unter den heißen Grill schieben oder auf einen offenen Grill legen. Nach 5 Minuten wenden und grillen, bis das Gemüse leicht angeröstet ist und die Haut Blasen wirft.

Das gegrillte Gemüse in den Zitronensaft einlegen. Mit einem sauberen Tuch bedecken und 1 Stunde marinieren.

Mit den Kapern und Kräutern in das heiße, sterilisierte Glas schichten. Das restliche Öl mit der Zitronenmarinade verschlagen und in einem Topf auf 80 °C erhitzen.

Das Gemüse vorsichtig mit der heißen Ölmischung bedecken, das Glas verschließen. 4-6 Wochen ziehen lassen.

Kochzeit: Etwa 12 Minuten - Haltbarkeit: 1 Jahr

Variation: Paprikaschoten in Öl 1,5 kg rote oder gelbe Paprika Schoten rüsten und häuten.

Die warmen Schoten mit 3-4 zerdrückten Knoblauchzehen in dem Zitronen 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Auf Zimmertemperatur erwärmen, abtropfen lassen und die ganzen Schoten in ein sterilisiertes 1-Liter-Glas schichten. Weiter wie oben.