Schlehen in Gewürzlake

1 kg	Schlehen
1 l	Wasser
400 g	Salz
2 TL	Thymian getrocknet
4	Nelken
3	Wacholderbeeren
2	Pimentkörner
1 TL	schwarze Pfefferkörner

Schlehen nach dem ersten Frost pflücken. Alternativ 2 Tage einfrieren und auftauen.
Wasser mit Salz und Gewürzen aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Schlehen in ausgekochte oder im Backofen sterilisierte Gläser verteilen.
Die abgekühlte Gewürzlake in die Gläser zu den Schlehen geben, fest verschließen und mindestens 4 Wochen ziehen lassen.

Dann können die Schlehen wie Oliven verzehrt werden! Achtung: Schlehen haben Kerne, die nicht zum Verzehr geeignet sind.

Schlehen haben eine immunstärkende Wirkung und sind vitaminreich. Die Lake sollte beim Abfüllen deshalb nicht heiß sein, da sonst die wertvollen Vitamine zerstört werden.

© Maria Käser-Aunkofer