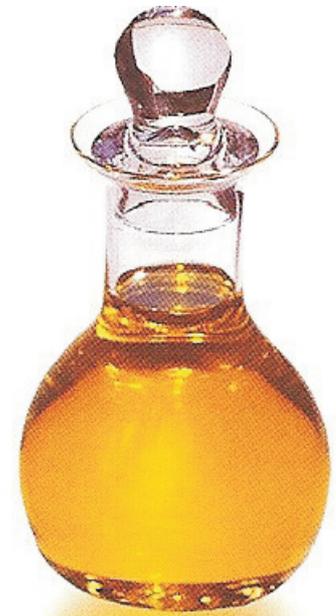


## Auberginen in Olivenöl

- 1 Kilo Auberginen (lange)
- 2 Tassen Essig
- 3 KL Salz
- 2 Chilischoten, durchgepresst oder
- 1 EL Pfefferkörner, zerdrückt
- 1 Bund Sellerie, grob geschnitten
- 3-4 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 2-3 EL Oregano
- 2-3 Tassen Olivenöl



Auberginen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Fünf Minuten in 2 Tassen Essig, 6 Tassen Wasser und 3 TL Salz kochen. Sofort Wasser abschütten und Auberginen abkühlen lassen.

In ein Glas eine Schicht Auberginen geben, mit Sellerie, Knoblauch, Oregano und Pfeffer würzen und mit etwas Öl beträufeln. So weiterarbeiten bis das Glas voll ist. Zum Schluss mit Öl auffüllen damit das Gemüse gut gedeckt ist. Glas gut verschliessen. Kann während 2-3 Monaten an einem kühlen, dunklen Ort gelagert werden. Auberginen schmecken aber bereits nach 3-4 Tagen ausgezeichnet.

Für dieses Rezept eignen sich auch kleine, ganze Auberginen.