Artikel vom 12.08.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 00:43 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/paprika-gepickelt-und-gefuellt

Paprika – gepickelt und gefüllt



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für circa 8 bis 10 Stück):

250 g Mini-Paprika

1 l Wasser

1 große Zwiebel

10 Pfefferkörner

5 Pimentkörner

2 gestrichene EL Zucker

2 gestrichene EL Salz

6 EL Essigessenz

Füllungsoptionen:

Frischkäse (Natur oder mit Geschmack nach Wahl)

körniger Frischkäse

Kräuterquark

frische Kresse

Petersilie

Schnittlauchröllchen oder ähnliches

Zubereitung:

Die Paprika waschen, die Köpfe vorsichtig abtrennen. Alle Samen entfernen und die Stiele kurz abschneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden. Pfeffer und Piment in ein Gewürzsäckchen geben. Das Wasser mit den Zwiebelstücken und den Gewürzen aufkochen, dann vom Herd nehmen, die Essigessenz und die Paprikastücke dazugeben und diese so lange im Sud ziehen lassen, bis dieser vollständig abgekühlt ist. Dann die Paprikastücke herausnehmen, abtropfen lassen und nach Geschmack füllen. Wer mag, kann auch die Zwiebelspalten servieren.

Tipp: Die Paprika und Zwiebelspalten können in einem Glas mit Olivenöl haltbar gemacht werden.

Kathrin Fries