

Niederbayerische Dirndl-Oliven

ZUTATEN

- 500 gr Dirndl (unreif gepflückt, gelblich-hellrot)
- 2%ige Salzlake (1 Liter Wasser mit 20 g Salz)
- Olivenöl
- Kleine Zweige von Rosmarin, Thymian, Oregano
- Knoblauchzehen
- 1,5 Liter Bügelglas (oder mehrere kleinere)
- Mehrere Schraubdeckelgläser (ca. 300-400 ml)

ZUBEREITUNG

Das Salz im Wasser auflösen. Gewaschene Dirndl in ein großes Bügelglas geben (oder auf mehrere kleinere verteilen) und mit Salzlake auffüllen. Die Salzlake muss die Dirndl vollständig bedecken. Zum Glasrand sollten noch etwa 3 cm Platz sein. Gläser schließen und bei Zimmertemperatur 7-10 Tage fermentieren lassen. Dabei täglich schütteln. Sind die Kirschen zu Boden gesunken, so ist die Fermentation abgeschlossen.

Die Dirndl durch ein Sieb abgießen und kräftig mit frischem Wasser spülen. Anschließend gut abtropfen lassen.

Knoblauchzehen halbieren. Je nach Schraubglas-Größe $\frac{1}{2}$ -1 Knoblauchzehe in die Gläser geben. Kräuterzweige hinzufügen. Anschließend die Dirndl verteilen und mit Olivenöl aufgießen. Das Öl muss alles gut bedecken.

An einem dunkeln und kühlen Ort mindestens 4 Wochen durchziehen lassen. Ein kulinarischer Hochgenuss!

Quelle: Miriam Dick, Kräuterpädagogin und Kräuterfachfrau, Projektleitung Genussregion Niederbayern





ZUTATEN

ZUBEREITUNG