

## scharfe Hallimasch

Rezept für scharfe Hallimasch.

Hallimasch, süß-sauer und scharf eingelegt

Eine pikante Beilage zum Vesper. Vor allem wenn der

Vesperspeck recht fett ist



Wir hatten neulich ganz kleine junge Hallimasch gesammelt. Ich wollte mal was Neues ausprobieren.

Da ich schon immer mal die berühmt -berüchtigten Hallimasch probieren wollte, habe ich heute im Wald welche mitgenommen. Da die Auswahl groß war, habe ich nur die kleinen genommen. Ach so – schämen muss man sich ja nicht, wenn man den Hallimasch plündert. Er befällt Bäume und tötet sie!

Marianne mag die Hallimasch sowieso nicht. Scharf verträgt sie auch nicht.

Also habe ich die Hallimasch geputzt, halbiert und etwa 10 Minuten in Salzwasser gekocht. Dann abgeschüttet.

Von meinen süß-sauer eingelegten ungarischen Kugelpaprika habe ich je die Hälfte aus dem Glas genommen und dafür scharfe Hallimasch dazu gegeben.

**Damit man nicht so viel suchen muss, hier das Rezept für die ungarischen Kugelpaprika:**

Von den Paprika habe ich die Stängel entfernt und die Hälfte davon innen ausgehöhlt. Da habe ich dann Knoblauch-Schnitze rein geschoben.

Dann habe ich einen Sud gemacht aus:

125 ml Wasser

250 ml Rotweinessig (Hengstenberg alte Liebe)

100 g Zucker

1 TL Senfkörner

3 Lorbeerblätter

1 Zwiebel in Spalten

Den Sud habe ich 10 Minuten kochen lassen, dann die ungarischen Kugelpaprika darin 20 Minuten gekocht.

(War zu lange – 10 Minuten hätte auch gereicht)

Dann habe ich die Kugelpaprika herausgefischt und in Twist-Off Gläser verteilt. Dann habe ich die Gläser mit dem durchgeseihten Sud aufgefüllt. Da der Sud noch heiß war sind die Gläser jetzt gut verschlossen.

