

## *Eingelegter rosa Pfeffer*

### *La Mise en Place:*

**Rosa Pfefferkörner, 1 Schuss Balsamico oder Cognac, Wasser mit 2 – 3 % Salz**

### *Die Vorbereitung:*

Rosa Pfefferkörner in ein sauberes Gläschen geben, mit 1 Schuss Balsamico oder Cognac aromatisieren.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Eine entsprechende Menge Wasser mit 2 – 3 % Salz aufkochen und über die Pfefferkörner giessen, bis sie bedeckt sind. Im Kühlschrank während zwei bis drei Tagen ziehen lassen. Vor der Verwendung gründlich spülen.

### *Produkteinfo:*

Im Gegensatz zum grünen Pfeffer (der auf die gleiche Weise eingelegt werden kann) gehört die rosa Pfefferbeere vom brasilianischen Pfefferbaum nicht zur Pfefferfamilie. Der Strauch wird in Mittel- und Südamerika angebaut und die Beere schmeckt süsslich-pikant, passt also bestens zu Fleisch, aber auch zu Früchten.

