

Oliven einlegen

- 2 kg frische grüne, violette oder feste schwarze, unbeschädigte Oliven
 - 140 g Meersalz
 - 2 TL Zitronensäure (aus der Apotheke)
 - Olivenöl zum Aufgießen
-

Zubereitung

1. Die Oliven waschen und abtropfen lassen. Damit sie schneller ihre Bitterstoffe verlieren, jede Olive mit einem Fleischklopfer leicht anschlagen, sodass sie an einer Seite aufplatzen, oder mit einem Küchenmesser an einer Seite anschneiden bzw. aufschlitzen.
2. Ob grün, violett oder schwarz, frische Oliven vom Baum sind entsetzlich bitter und müssen zunächst 8-10 Tage in einem Tontopf, einem Glas oder einer Schüssel mit reichlich Wasser gewässert werden, nicht angeschlagene oder angeschnittene Oliven bis zu 4 Wochen. Das Wasser möglichst oft wechseln, um die Bitterstoffe gut auszuschwemmen.
3. Nach dem Wässern die Oliven abtropfen lassen und in einen großen Tontopf oder in ein oder mehrere Gläser füllen. 2 l Wasser mit Salz und Zitronensäure aufkochen und erkalten lassen. Die Lösung über die Oliven gießen, sodass sie bedeckt sind. Zum Beschweren einen kleinen Teller auf die Oliven legen. 2-3 Wochen in der Salzlösung stehen lassen, dann sind sie fertig. Wenn die Oliven zu salzig sind, der lässt eine zum baldigen Verzehr gedachte Portion 1 Nacht oder mehrere Stunden in kaltem Wasser stehen. Die Oliven bleiben 4-5 Monate haltbar, wenn man sie mit Olivenöl bedeckt.

Welche Kräuter passen zu eingelegten Oliven?

Nach dem Wässern mit der Salzlösung hast du die Möglichkeit, die Oliven weiterhin in einer Salzlake einzulegen, oder sie anschließend in Öl einzulegen. Entscheidest du dich für die Salzlake, passen dazu sehr gut Zitronenschitze oder Knoblauch. Doch auch ein Zweig Thymian gibt einen wunderbaren Geschmack. Wenn sie in Olivenöl einlegst sind die Basics hierfür Knoblauch, Thymian und Rosmarin. Je nach Geschmack und Vorliebe kannst du auch noch Chilis hinzufügen. Ob du zum Einlegen, schwarze, violette oder grüne Oliven nimmst, entscheidest du ganz nach Geschmack.

Haltbarkeit

Selbst eingelegte Oliven sind 4-5 Monate haltbar. Dabei musst du jedoch darauf achten, dass sie stets mit Salzlake oder Olivenöl bedeckt sind. Sonst können sie sehr schnell anfangen zu schimmeln.

Zu was passen eingelegte Oliven?

Eingelegte Oliven sind ein echter Allrounder. Du kannst sie pur als Snack essen, als Teil einer großen Tapas- oder Antipastiplatte oder auch als Beilage zu kurz gebratenem Fisch oder Fleisch. Sie passen auch wunderbar in einen Salat oder als Würze in einen Auflauf.