

Christiane Herzog's Eingelegter Knoblauch

Kategorien: Gemüse, Einmachen, Knoblauch

Zutaten für: 1 Rezept

250	ml	Weisswein
250	ml	Essig
75	Gramm	Zucker
2	Teel.	Salz
2		Chilischoten
1		Rosmarinzweig
1		Thymianzweig
8		Gewuerznelken
1	Teel.	Pfefferkoerner
4		Lorbeerblaetter
10		Frische Knoblauchknollen
5	Essl.	Olivenoel; Menge anpassen

NACH EINEM REZEPT VON

Christiane Herzog

Anleitung:

Wein, Essig, Zucker, Salz mit den Aromaten in einen Topf geben, zum Kochen bringen und einige Zeit koecheln lassen.

Die Knoblauchzehen schaelen und in dem Sud drei Minuten kochen, dann von der Kochplatte nehmen und darin erkalten lassen.

Die Knoblauchzehen herausnehmen, in Glaeser fuellen. Den Sud noch einmal aufkochen lassen und ueber die Knoblauchzehen giessen. Abkuehlen lassen und vor dem Verschliessen mit etwas Olivenoel begiessen.