

Knoblauch - Eingel. in Olivenöl, Essig und Gew.

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Knoblauch

Zutaten für: 4 Glaeser

6		Frische Knoblauchknollen (ca. 500g)
2	kg	Kleine Strauchtomaten
500	ml	Olivenoel
1	Bund	Frischer Koriander
250	ml	Weisswein
2	Essl.	Essig-Essenz
1	Teel.	Schwarze Pfefferkoerner
1	Teel.	Koriandersamen
1	Teel.	Kreuzkuemmel
2	Teel.	Meersalz
4	Essl.	Honig

Anleitung:

Tomaten waschen, trockenreiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 120 Grad ca. 10 Stunden im Ofen trocknen. Dabei die Ofentuer einen Spalt offenlassen. Die Tomaten sollten nur einen geringen Gehalt an Eigenfluessigkeit haben. Auskuehlen lassen. Knoblauch in einzelne Zehen teilen und pellen. Pfefferkoerner, Koriander- und Kreuzkuemmelsamen kurz in einer Pfanne ohne Fett roesten. Alle Zutaten fuer den Sud mit 100 ml Wasser aufkochen, den Knoblauch zugeben und zugedeckt etwa 3 Minuten im Sud kochen lassen. Knoblauch und Gewuerze auf ein Sieb geben, abtropfen und abkuehlen lassen.

Glaesser etwa 5 Minuten in kochendheisses Wasser legen, erst kurz vor dem Fuellen herausnehmen. Frischen Koriander waschen und trockenschuetteln. Mit den getrockneten Tomaten, dem Knoblauch und den Gewuerzen in die sterilisierten Glaeser fuellen und mit dem Olivenoel aufgiessen. Sofort verschliessen.

Mindestens eine Woche ziehen lassen. Haltbarkeit: Bei kuehler Lagerung mindestens zwei Monate. Mit geroestetem italienischem Weissbrot (Ciabatta) und weiteren eingelegten Gemuesen als Vorspeise servieren oder als pikante Beilage zu Lamm- oder Grillgerichten

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de