

Knoblauch - Eingelegt in Honig

Kategorien: Beilagen, Eingelegt

Zutaten für: 1 Rezept

25		Knoblauchzehen, geschält
150	Gramm	Honig
3		Zitronen, Saft
1	Zweig	Rosmarin
1		Chilischote
		Salz
		Milch

Anleitung:

Die Knoblauchzehen in Milch 2-3 Minuten blanchieren, gut abtropfen lassen. Honig mit Zitronensaft und einer Prise Salz aufkochen lassen, Rosmarin und Chilischote dazugeben. Den Knoblauch in ein Einmachglas (1/2 Liter) geben, die heiße Honigmischung darübergiessen und gut verschliessen. 3-4 Tage durchziehen lassen.

Passt als Beilage zu Huhn, Lammkeule, Lammkoteletts.