

## Knoblauch - Junger im Essigsud

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Knoblauch

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Knoblauchpflanzen mit Gruen Ganz junge
1	Ltr.	Kochendes Salzwasser
4	groß.	Zweige Einmachdill
4		Bohnenkrautzweige
250	ml	Weisswein
125	ml	Essig
1	Teel.	Salz
1	Teel.	Zucker
125	ml	Olivenoel

### Anleitung:

Knoblauchpflanzen abspuelen, die Wurzeln abschneiden, in kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen, auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser uebergiessen und abtropfen lassen.

Dill und Bohnenkraut abspuelen, trockentupfen und mit dem Knoblauch in ein gut gespueltes Glas geben.

Weisswein mit Essig, Salz und Zucker zum Kochen bringen und unter Ruehren kochen lassen, bis sich Salz und Zucker geloest haben. Den Essigsud in das Glas bis etwa 3 cm unter den Rand fuellen. Olivenoel vorsichtig hinzugiessen, den Knoblauch im Essigsud erkalten lassen, das Glas verschliessen und an einem kuehlen Ort (z.B. im Keller) aufbewahren.