

Knoblauch - Milchsauer Eingelegt

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Knoblauch, Milchsauer

Zutaten für: 1 150g Glas

5		Knoblauchknollen
1	Teel.	Senfsamen
		ODER
		Einmachgewuerz
1/4		Lorbeerblatt
100	Gramm	Abgekochtes, lauwarmes
		Salzwasser (15 g Salz auf
1	Ltr.	Wasser)

Anleitung:

Knoblauch bekommt durch das Einsaeuern ein feines, nussartiges Aroma und verliert viel von seinem penetranten Geruch. Milchsaurer Knoblauch passt ueberall dort, wo man ihn sonst frisch verwendet. Zum Einsaeuern eignen sich nur die frischen Knollen. Abgelagerte Zehen, die schon zu keimen beginnen, eignen sich nicht.

Die Knoblauchknollen zerteilen, die Knoblauchzehen schaelen und mit den Gewuerzen in das Glas geben. 3 cm unter dem Rand frei lassen und so viel Salzwasser zugiessen, bis die Zehen bedeckt sind. Das Glas fest verschliessen.

Den Knoblauch vor Licht geschuetzt bei Zimmertemperatur 8-10 Tage gaeren lassen. Dann in den kalten Keller stellen.

Nach etwa 6 Wochen ist der Knoblauch verzehrsfertig.