

Knoblauch - Pickles

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Pickles, Knoblauch

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-------|----------------------------|
| 250 | Gramm | Knoblauch geschaeft |
| 1 | Essl. | Salz |
| 3 | Essl. | Fenchelsamen |
| 1 | Essl. | Schwarze Pfefferkoerner |
| 1 | Essl. | Garam Masala |
| 1 | Essl. | Schwarzkuemmelsamen |
| 1 | Teel. | Chilipulver |
| 1/4 | Teel. | Asafoetida gemahlen |
| 900 | ml | Sonnenblumenoel vielleicht |
| | | Bis um 1/3 mehr |

Anleitung:

Die ganzen Knoblauchzehen mit Salz und Gewuerzen in ein Konservenglas legen. Mit Oel bedecken und gut verschliessen.

Glas an einen warmen Ort stellen, zum Boiler oder an die Sonne, wenn es warm genug ist. In den ersten 5 Tagen taeglich ein paarmal umruehren.

Vor dem Gebrauch wenigstens eine Woche an warmem Ort stehen lassen.

Das Geschmack von Knoblauch wird mit der Zeit angenehm mild, nach 3 bis 4 Monaten koennen die Pickles zerdrueckt zu Gemuese- und Fleischgerichten verwendet werden.