

Knoblauch - Rumänische Art - Eingelegter

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Knoblauch

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-------|-------|-----------------------|
| 500 | Gramm | Knoblauch, jung |
| 2 | | Pfefferschoten, gruen |
| 1/4 | Ltr. | Weisswein |
| 1/4 | Ltr. | Wasser |
| 1/4 | Ltr. | Weinessig |
| 1 1/3 | Essl. | Salz |
| 4 | Essl. | Zucker |
| 2 | | Lorbeerblaetter |
| 1 | | Thymianzweig |
| 15 | | Pfefferkoerner, weiss |
| 125 | ml | Olivenoel |

IN MMFORMAT KONVERTIERT

-- durch Peter Mess

Anleitung:

Die Knoblauchzehen schaelen und mit den Pfefferschoten in einen Topf oder ein Glas geben.

Weisswein, Wasser und Weinessig mit den Gewuerzen aufkochen lassen. Heiss ueber den Knoblauch giessen.

Am naechsten Tag den Topfinhalt ca. 8 Minuten koecheln, heiss in Glaeser fuellen und abkuehlen lassen.

Eine Schicht Oel als Konservierung daraufgiessen, fest mit Folie verschliessen und 4 Wochen an einem kuehlen Ort ziehen lassen.

Der Sud kann auch als Wuerzessig verwendet werden.