

Knoblauch - Zehen - Eingelegte

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Knoblauch

Zutaten für: 1 Rezept

10		Knoblauch-Knollen
1/2	Ltr.	Weisswein, herb
100	ml	Essig-Essenz
75	Gramm	Zucker
2		Chilischoten
1	Teel.	Rosmarin; bis doppelte Menge
1	Teel.	Tymian; bis doppelte Menge
8		Gewuerznelken
1	Teel.	Pfefferkoerner, weiss
4		Lorbeerblaetter
2	Teel.	Salz
4	Essl.	Oel

Anleitung:

Ohne das Oel alles zusammen ca. 3 Minuten zum Kochen bringen .

Danach im geschlossenen Topf ueber Nacht stehen lassen.

Am naechsten Tag alles noch einmal ca. 4-5 Minuten aufkochen (aber ohne die Knoblauchzehen).

Anschliessend den Sud mit den Zehen in ein Glas fuellen, und mit Oel abdecken.

Die Knollen koennen sofort verzehrt werden, kein Brennen auf der Zunge, gesund fuer den Kreislauf.

Die fertigen Knollen als auch der Sud sind ideal zum Verfeinern von Salaten und Saucen.