

Knoblauch - Zehen - Pikante

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Knoblauch, Beilagen

Zutaten für: 1 Rezept

5		Knoblauchknollen
500	ml	Weisswein, trocken
100	ml	Essig-Essenz
75	Gramm	Zucker
1	Teel.	Rosmarin
1	Teel.	Thymian
8		Gewuerznelken
1	Teel.	Pfefferkoerner, weiss
4		Lorbeerblaetter
2	Teel.	Salz
4	Essl.	Olivenoel

Anleitung:

Knoblauch zerteilen und die Zehen schaelen. Wein, Essig, Zucker, Gewuerze und Salz zusammen mit den Knoblauchzehen 3 Minuten kochen lassen, im geschlossenen Topf ueber Nacht stehen lassen. Am naechsten Tag nochmals 5 Minuten kochen, danach warm alles in ein Glas fuellen. Zuletz das Oel daruebergiessen und das Glas verschliessen.

Als Beilage zu Steaks, gegrillten Fleisch, zu Kaese oder einfach mit frischem Brot servieren.