

## Knoblauch mit Chili - Eingelegter

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Knoblauch

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Knoblauch
3		Chillischoten
1		Ingwerknolle, frisch
		Geschaelt und in
		Stuecke geschnitten
1/2		Zitrone Saft davon
1	Teel.	Salz
1	Teel.	Pfeffer
3		Lorbeerblaetter
1		Rosmarinzweig
1		Thymianzweig
1		Basilikumzweig
2	Essl.	Honig
1/2	Ltr.	Weinessig
1/4	Ltr.	Weisswein , trocken
1/4	Ltr.	Wasser

### Anleitung:

Den frischen Knoblauch schaelen und eine Minute in Salzwasser blanchieren. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Essig, Weisswein und Wasser mit den Gewuerzen in einen Topf geben und 5 Min. kochen lassen.

Den Knoblauch in verschliessbare Glaeser schichten, mit dem kochendheissen Sud knapp bedecken und erkalten lassen, dann Olivenoel als Konservierungsschicht daruebergiessen.

Gut verschliessen und an einem kuehlen Ort 2-3 Wochen durchziehen lassen.