

Lauch - Mariniertes

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Sauer, Lauch

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Lauch
1	Ltr.	Wasser
1	Essl.	Salz
1/4	Ltr.	Weinessig
1/4	Ltr.	Tomatenketchup
1	Teel.	Pfeffer
1	Teel.	Piment

Anleitung:

Die Lauchstangen putzen und vom dunklen Gruen befreien, in 3 cm lange Stuecke schneiden und gut waschen. Wasser mit Salz aufkochen, Lauch dazugeben und 10 min sieden lassen.

Den Lauch mit einem Siebloeffel herausnehmen und abspuelen. 1/4 Ltr. des Suds mit den restlichen Zutaten unter Ruehren aufkochen, den Lauch dazugeben und noch 5 min ziehen lassen. In Glaeser fuellen und kuehl stellen.

Mariniertes Lauch passt gut zu Grillfleisch, oder Sie tunken damit eine wuerzige Kraeutersahnesauce aus.