

Lauch mit Ingwer - Eingelegter

Kategorien: Eingelegte, Eingemacht, Gemüse, Gewürze, Beilagen

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Lauch
1/4	Ltr.	Weissweinessig
1	Essl.	Brauner Zucker
1	Teel.	Salz
2	Essl.	Gruene Pfefferkoerner (am Besten eingelegte Verwenden)
50	Gramm	Frischer Ingwer
40	Gramm	Rosinen
1	Bund	Dill

Anleitung:

Lauch putzen und in 5 cm lange Stuecke schneiden. Weissweinessig, braunen Zucker, Salz und Pfefferkoerner mit 120 ml Wasser aufkochen. Lauchstuecke hineingeben und darin kalt werden lassen.

Den Ingwer schaelen und in feine Scheiben schneiden. Lauch, Ingwer, Rosinen und Dillstiele in ein Glas schichten. Mit dem Sud begiessen. Mindestens 2-3 Tage im geschlossenen Gefaess durchziehen lassen.

Der Lauch haelte sich so etwa eine Woche und passt gut zu Schweinebraten, kann aber auch kalt verzehrt werden.