

Oliven - in Rotweinessig

Kategorien: Eingemachtes, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Schwarze oder grüne Oliven (lose gekauft)
1		Zwiebel
5		Knoblauchzehen
10		Lorbeerblätter
2	Essl.	Getrockneter Rosmarin
300	ml	Rotweinessig

Anleitung:

Gut abgetropfte Oliven einmal der Länge nach einschneiden oder rundherum mit einem Holzspiesschen einstechen. Abwechselnd mit Zwiebel- und Knoblauchscheiben, Lorbeer und Rosmarin in ein Glas schichten. Mit Essig auffüllen. Hat der Essig mehr als 5% Säure, mit etwas Wasser verdünnen.
