Eingelegter Knoblauch



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Eingemachtes und Co. Jausenrezepte Vegetarisch

Saison: Sommer Herbst

Für:

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

500 G	Knoblauchzehen
3	Pfefferoni
200 ML	Essig
200 ML	Wasser
200 ML	Weißwein
1 EL	Salz
4 EL	Feinkristallzucker
2	Lorbeerblätter

3	Gewürznelken
	Thymianzweige
15	Pfefferkörner
100 ML	Öl

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen.

2. Alle Zutaten (ohne Knoblauch) zusammen aufkochen.

3. Knoblauch hinzugeben und Sud 24 Stunden stehen lassen

4. Sud gemeinsam mit den Knoblauchzehen kurz ca. 10 Minuten aufkochen.

5. Heiß in Gläser füllen und mit Öl übergießen, das soll abschließen.

6. Kühl und dunkel lagern.