



Eingelegter Knoblauch

von Gabi Bürgler

Zutaten für 2 Gläser á ½ Liter

- 800 g Knoblauchzehen, geschält
- 3 El Olivenöl

Für den Sud

- ¼ l Weißwein, trocken
- ½ l Weißweinessig (6-7% Säure)¹
- 1 Cillischote
- ¼ l Wasser
- 100 g Honig
- 1 Thymianzweig
- 1 Chilischote
- 1 Rosmarinzweig
- 12 Gewürznelken
- 12 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 6 Wacholderbeeren
- 40 g Salz

Zubereitung

1. Für den Sud alle Zutaten gemeinsam aufkochen, Knoblauchzehen beugeben und etwa 3 Minuten kochen.
2. Vom Herd nehmen und einen Tag kühl stehen lassen.
3. Am nächsten Tag nochmals aufkochen, je nach Größe der Knoblauchzehen 5-8 Minuten kochen.
4. Knoblauch mit dem Sud in saubere Einmachgläser füllen, mit Olivenöl bedecken und die Gläser gut verschließen.
5. Kühl und dunkel lagern.

Tipp

Wenn Sie den Knoblauch kurz heiß überbrühen, lässt sich der Knoblauch leichter schälen. Wenn sie die Gewürze in Leinensäckchen binden, lässt sich der Knoblauch später leichter herausnehmen.

