

Eingelegter Knoblauch

Ich liebe frischen Knoblauch - übers ganze Jahr!

La Mise en Place:

5 grosse oder 10 kleinere Knollen Knoblauch, 2 Peperoncini, 5 dl Weisswein, 1 dl Weisswein- oder Estragonessig, 75 g Zucker, 1 TL Rosmarin, 1 TL Thymian, 8 Nelken, 1 TL Pfefferkörner, 4 Lorbeerblätter

Die Vorbereitung:

Den Knoblauch schälen und die einzelnen Zehen in kleine Gläschen schichten. 2 Peperoncini in Ringlein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Weisswein, Essig, Zucker, Peperoncini, Rosmarin, Thymian, Nelken, Pfefferkörner und Lorbeerblätter kalt aufsetzen und zum Kochen bringen. Während 20 Minuten köcheln.

Die Vollendung:

Den Knoblauch mit dem Sud übergossen, verschliessen und gut durchziehen lassen.

So bleibt der Knoblauch über Monate hinweg frisch und herrlich aromatisch!

