Eingelegter Knoblauch

Der eingelegte Knoblauch nach diesem Rezept ist wie frische Ware zu verwenden, aber wesentlich länger haltbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

130 ml	Essig
130 ml	Wasser
250 ml	Weißwein
1 EL	Salz
1 EL	Pfefferkörner
1 TL	Thymian (getrocknet)
1 TL	Zucker
0.5 kg	Knoblauchzehe
300 ml	Öl

Zubereitung

1. Als ersten Arbeitsschritt das Wasser, den Thymian, Essig, Wein, Salz, Zucker und die Pfefferkörner für den **eingelegten Knoblauch** aufkochen.

2. Anschließend die Knoblauchzehen schälen und unter die Mischung geben. Die Masse für einige Minuten je nach Größe köcheln lassen.

3. Nach dem Auskühlen den Knoblauch in sterile Gläser geben. Zum Schluss noch die Gläser mit Öl auffüllen und gut verschließen.

Tipp

Ein herzhaftes Schinkenbrot schmeckt noch besser, wenn eingelegter Knoblauch dazu serviert wird.