

## 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	<a href="#">Salz</a>
1 EL	Pfefferkörner
1 TL	Thymian (getrocknet)
1 TL	<a href="#">Zucker</a>
0.5 kg	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
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.