

# 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.