



Eingelegter scharfer Jungknoblauch

⌚ 40–50 Min   

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für den Fond aufkochen.
- 2 Die geschälten Knoblauchzehen im Fond auf kleiner Flamme 4-5 Minuten köcheln. Topf vom Herd nehmen und im Fond abkühlen lassen.
- 3 Anschließend alles durch einen Sieb schütten, um den Knoblauch und die Gewürze aufzufangen.
- 4 Die Knoblauchzehen und die Gewürze in die 2 Gläser á 250ml schichten.
- 5 Nach Belieben noch schwarze Pfefferkörner, Thymian, bzw. Chili Peperoncini hinzufügen.
- 6 Anschließend mit dem Olivenöl aufgießen, so dass die Knoblauchzehen komplett damit bedeckt sind. Den Knoblauch danach mindestens noch drei Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

400 g Junge Knoblauchzehen, geschält

400 ml Olivenöl

Für den Fond

200 ml Weißweinessig

150 ml Wasser

200 ml Weißwein

1 EL Zucker

1 EL ♦ Meersalz jodiert grob

1 TL ♦ Pfeffer schwarz ganz

1 TL ♦ Thymian gerebelt

2 Stk. ♦ Lorbeerblätter ganz

3 Stk.

