

Geruchlos bis in die `Zehen`

Zubereitung:

500 g frische, geschälte Knoblauchzehen zusammen mit 0,5 l Etragonessig, 0,5 l Wasser, 50 g Zucker, 1 TL Salz, 2 Lorbeerblättern, 1 EL Korianderkörnern, 1 EL Senfkörnern, 1 EL bunten Pfefferkörnern in einen Topf geben und drei Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach 24 Stunden zugedeckt stehen lassen, nochmals ca. 5 Minuten kochen. Abgekühlt in ein großes Gefäß gießen, z.B. Twist-Off-Gläser, je einen Zweig frischen Rosmarin und Thymian hinzufügen und einen etwa 1 cm hohen Spiegel Sonnenblumöl darübergießen. Gut verschlossen und dunkel aufbewahrt, ist so eingelegter Knoblauch mindestens sechs Monate haltbar.

aus einem Zeitungsblatt