

Rezept

Eingelegter Knoblauch

Ein Rezept von Eingelegter Knoblauch, am 17.06.2024

Zutaten

- | | |
|--|---------------------------------|
| 2 große Knollen Knoblauch | etwa ½ l Olivenöl |
| je 2 Zweige Thymian und Rosmarin (wer mag) | 1 Lorbeerblatt (wer mag) |
| ½ TL schwarze Pfefferkörner (wer mag) | Twist-off-Gläser (sterilisiert) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 350 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Knoblauchzehen von den Knollen lösen, aber nicht schälen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Knoblauchzehen darin je nach Größe 30-60 Sekunden kochen lassen. In ein Sieb abgießen und abschrecken. Holzige Enden der Zehen abschneiden, die Zehen aus den Häuten pellen.
2. Knoblauchzehen und das Olivenöl in den Topf geben, die Zehen sollen alle großzügig mit Öl bedeckt sein. Nach Belieben den Thymian und den Rosmarin abrausen, trocken schütteln, kleiner schneiden und mit dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern in den Topf geben.
3. Das Öl nicht zu schnell erhitzen, der Knoblauch soll ganz sanft ziehen – meist genügt dazu die niedrigste Stufe auf dem Herd. Abhängig von ihrer Größe sind die Zehen nach 40-60 Minuten gar. Mit einem Messer anpieksen, wenn sie sich weich anfühlen, sind sie fertig.
4. Knoblauch mit der Schaumkelle aus dem Öl fischen und in die Gläser geben. Mit heißem Öl auffüllen (eventuell Kräuter und Pfeffer vorher entfernen), bis die Zehen vollständig bedeckt sind. Gut verschließen und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren. Das übrig gebliebene Knoblauchöl nicht wegwerfen – es lässt sich gut zum Kochen verwenden.