

Knoblauch - Eingelegter (Mit Peperoni)

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Knoblauch, Peperoni

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Knoblauch; geschält
1/2	Ltr.	Weissweinessig
1/2	Ltr.	Weisswein
1	groß.	Rote Peperoni
1	groß.	Gruene Peperoni
1	Essl.	Salz
75	Gramm	Zucker
1	Essl.	Weisse Pfefferkoerner
1	Essl.	Rosmarin; (besser frisch)
1	Essl.	Thymian; (besser ein Frischer Zweig)
		Olivenoel

Anleitung:

Alles aufkochen und 3 Minuten leise koecheln lassen. 24 Stunden ruhen lassen. Nochmals 5 Minuten koecheln lassen und in Marmeladenglaeser (Quick-Off gehen echt super) fuellen, 5-10 mm Olivenoel bilden den Abschluss. So haltbar gemacht schmeckt der Knobi noch 6 Monate spaeter!

Direkt aus dem Glas passt der Knobi als Vorspeise oder Appetithappen wunderbar zu frischem Baquette, da darf die Knobi-Butter eigentlich nicht fehlen.