

Jausen-Knoblauch
für die Vorratskammer



Sei amol g'miasig!

ZUBEREITUNG

30 min



Zutaten

FÜR 4 KLEINE SCHRAUBLÄSER

- 500 g Knoblauch
- 1/4 l Apfelessig
- 1/8 l Apfelsaft
- 2 EL Senfkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL bunte Pfefferkörner
- 2 TL Honig
- etwas jodiertes Salz
- Rapsöl

Zubereitung

- 1 Knoblauch schälen (Die Schalen lösen sich ganz leicht, wenn man die ganzen Zehen mit einem breiten Messer quetscht! Dazu gibt es auch ein Video auf www.gmiasig.at unter „Tipps“)
- 2 Essig mit Apfelsaft, Honig und Gewürzen in einem Topf zum Kochen bringen, Knoblauch dazugeben und nochmals ca. 3 Minuten kochen lassen.
- 3 Nach dem Kochen das Lorbeerblatt entfernen und den Knoblauch samt Sud noch heiß in die sauberen Gläser füllen. Mit Öl aufgießen, und verschließen.
- 4 Im Kühlschrank mindestens 4 Wochen durchziehen lassen und dann zur Jause genießen.

Tipps

Eingelegter Knoblauch passt zu jeder deftigen Jause und ist ein super Mitbringsel!