

## Rezept des Monats Oktober 2019

### In Olivenöl eingelegter Knoblauch

\*\*\*\*\*

Da kriege ich doch zwei grosse Kartons frischen Knoblauch geschenkt mit der Bemerkung, ich wüsste damit doch schon was anzufangen. Das erste Gefühl, geschmeichelt zu sein, wurde aber bald abgelöst von dem Horror, was ich denn jetzt mit so viel Knoblauch, ca. 3 kg, machen sollte. Auch weiterverschenken war keine Lösung. Nachdem ich alle bedacht hatte, schien die Knoblauch-Menge nicht wirklich kleiner geworden zu sein.

Dann kam mir der Gedanke, dass ich doch schon eingelegten Knoblauch im Glas im Feinkost-Regal hatte stehen sehen. Das müsste ich doch auch hinkriegen.

Hier das Ergebnis mit Hilfe von Marianne Wildeisen:

#### Zutaten:

500 g frischer Knoblauch  
5 rote Pfefferschoten  
5 dl süssen Weissweinessig (Condimento bianco oder Reissessig)  
1 Tl Senfkörner  
3 getrocknete Lorbeerblätter  
10 schwarze Pfefferkörner  
2 El Salz  
1 Tl Zucker  
Olivenöl

#### Zubereitung:

Die Knoblauchzehen schälen. Das ist bei der Menge eine Heidenarbeit, und die gesamte Küche duftet. Die Peperoni längs halbieren, entkernen und in Streifchen schneiden.

Den Essig mit 4 dl Wasser, den Lorbeerblättern, den Pfefferkörnern, dem Salz und dem Zucker aufkochen.

Die Knoblauchzehen und Peperonistreifen beifügen und alles 15 Minuten auf kleinem Feuer köcheln.

Alles durch ein Sieb abgiessen und gut abtropfen lassen, mit Haushaltspapier trocken tupfen.

Alle Zutaten in ein grosses Einmachglas schichten und mit so viel Olivenöl auffüllen, dass die Knoblauchzehen vollständig bedeckt sind. Das Glas verschliessen und an einem nicht zu warmen Ort aufbewahren.

Die eingelegten Knoblauchzehen passen zu kaltem Braten, Aufschnitt, zu Antipasti oder auch einfach nur zu würzigem Bauernbrot mit Butter. Das Öl verwendet man zum braten oder für Salatsaucen oder überall dort, wo man einen unaufdringlichen Hauch von Knoblauch schätzt.