

Rezepte

Eingemachter Knoblauch

Beilage

Zutaten

- 2 Tassen Kräuternessig
- 1 Tasse Wasser
- 4 ganze Knoblauch (grosse Zehen halbieren)
grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 TL Senfkörner
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 TL Curry
- 1 TL Fettfreie Bouillon

Zubereitung

Alles in die Pfanne geben und 10 Min. kochen. Heiss und randvoll in ein Einmachglas geben. Sofort verschliessen. Passt zu Raclette oder zur kalten Fleischplatte mit Aufschnitt, Speck, Salami u.s.w.