

BÄRLAUCHKNOSPEN EINGELEGT

- 1 Liter Wasser
- ½ Liter Weißweinessig
- 1 Päckchen Einlegegewürz (oder Senfkörner, Pfefferkörner, Lorbeer, Wacholder)
- 100-125 g Zucker
- 15 g Salz
- Bärlauchknospen



Den Sud aufkochen, die Knospen hineingeben und 1-2 Min. erwärmen, dann gleich in saubere Gläser abfüllen. Etwas Olivenöl drauf und zuschrauben.

(Wenn die Knospen gekocht werden, dann werden sie zu weich.)

Erkalten lassen und in den Keller stellen. Nach ca. 1-2 Wochen ist es fertig.

TOPINAMBUR EINGELEGT

Gleiches Rezept. Vielleicht doppelte Menge des Suds.

Die Topinambur waschen und in Scheiben schneiden. In den kochenden Sud geben, kurz aufkochen, sofort abfüllen und mit Öl abschließen.

Erkalten und in den Keller stellen. Nach ca. 1-2 Wochen ist es fertig.

