

Marinierter Lauch

Zutaten:

500 - gr Lauch
2 - Knoblauchzehen
20 - gr Ingwer
etwas - Salz
4 - dl Weissweinessig
200 - gr flüssiger Honig
1 - EL Senfkörner

Zubereitung:

Lauch längst halbieren und in Stücke schneiden. Knoblauch in Scheiben und Ingwer in Würfelchen schneiden.

Lauch in reichlich Salzwasser cirka 5-Minuten köcheln lassen.

Herausheben und mit kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen. Essig, Honig Senfkörner, Ingwer und Knoblauch aufkochen.

Bei kleiner Hitze 10-Minuten köcheln lassen. Dabei entstehenden Schaum abschöpfen.

Lauch in Gläser füllen.

Essig – Honig Sud dazugiessen. Gläser verschliessen. Im Glas auskühlen lassen und servieren.

Ergibt 2-Gläser zu 5-dl.

Tipps:

Passt sehr gut zu Raclette

Haltbarkeit im Kühlschrank cirka 4-Wochen