

# Der große "Was habe ich heute für meine Preparedness getan?" Thread

**Beitrag von „moleson“ vom 27. August 2013, 21:32**

Nach Anfrage gebe ich das Rezept für das einmachen von Knoblauch weiter.

- 50% Essig + 50% Weisswein (oder Wasser), die Knoblauchzehen im Topf damit gerade bedecken, Honig oder Zucker (Quantität je nach wie süß-sauer man es haben will, abschmecken)

- 5 Minuten kochen lassen.

- In jedes Einmachglass ein paar Pfeffer und Wachholder Körner, ein Lorbeerblatt, eine Schalotte, eine Pfefferschotte, ein bisschen Olivenöl.

- Die heißen Knoblauchzehen rein schütten und mit dem Kochsud bedecken.

- Gläser schliessen, wird mit der zeit immer besser, aber im Dunkeln aufbewahren sonst werden die Knoblauchzehen braun, was aber den Geschmack nicht ändert.

Moléson