Eingelegte Knoblauch-Zucchetti

Eingemachtes

Ergibt 4 Gläser à ca. 250 gr.

1 kg	Zucchetti	
3-4	Knoblauchzehen	
0.5 lt	Schalottenessig	
3 dl	Wasser	
180 gr.	Zucker	
1 EL	gelbe Senfkörner	
1 TL	rosa Pfefferkörner	getrocknet
0.5 dl	Portwein	

Zubereitung:

Die Zucchetti in fingerdicke Stangen schneiden. Knoblauch halbieren. Mit Essig, Wasser, Zucker, Senf- und Pfefferkörner aufkochen. Zucchetti darin ca. 5 Min. bissfest kochen. Pfanne vom Herd ziehen. Zucchetti 2 Stunden im Sud ziehen lassen.
Portwein zugeben. Alles nochmals aufkochen, 2 Minuten kochen lassen. Zucchetti in ausgekochte Gläser mit Schraubverschluss füllen. Mit heissem Sud bedecken. Gläser verschliessen.

- Passt zu kaltem Fleisch, Fisch oder Käse
- Kühl uns trocken gelagert 8 Monate haltbar