Eingelegter Knoblauch
Krathiam dong

Krathiam Dong ist ein traditionelles indonesisches und thailändisches Gericht, das aus eingelegten Knoblauchzehen besteht. Die Knoblauchzehen werden in einer Mischung aus Reisessig, Zucker, Wasser und Salz eingelegt und müssen mehrere Tage im Kühlschrank reifen. Diese eingelegten Knoblauchzehen haben einen süß-sauren Geschmack und können als Beilage zu verschiedenen Gerichten serviert werden.

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Zutaten, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 500 g

600 ml Reisessig
600 g Zucker
600 ml Wasser
1 EL Salz
500 g Knoblauch

Vorbereitung

Benötigt wird ein großes Einmachglas. Essig, Zucker, Wasser und Salz in einem Topf etwa 10 Minuten kochen und anschließend abkühlen lassen. Die Knoblauchknollen von den äußeren Schalen befreien, waschen und gut abtropfen lassen.

Zubereitung

Ein großes Einmachglas mit kochendem Wasser ausspülen, abtropfen lassen. Die Knoblauchknollen ins Glas geben, abgekühlte Essig-Zucker-Lösung auffüllen, Deckel schließen und Knoblauchknollen an einem kühlen Ort etwa 1 Woche marinieren lassen. Vor dem weiteren Verwenden oder Servieren muss der Knoblauch geschält werden. Der eingelegte Knoblauch hält sich im Glas über ein Jahr und kann zu vielen Gerichten gereicht werden.

© 2026 coquina.de