



Eingelegte Artischocken

Artischocken
50 ml Olivenöl
100 ml Weisswein
100 ml Wasser
1 Thymianzweig
½ Knoblauchzehe
20 g Salz
6 ml Essig

Zubereitung

1. Die Artischocken zuputzen, die Fäden mit einem Parisiennelöffel auskratzen.
2. Danach in ein Wasserbad mit Ascorbinsäure einlegen.
3. Zum Kochfond geben und je nach Grösse zwischen 8-12 Minuten garen.
4. Zusammen mit der Flüssigkeit in ein Einmachglas geben und sterilisieren.