

Black-Garlic.ch

(<https://www.black-garlic.ch/>)

(htt
ps:/ (htt
/ww ps:/ (ma
w.fa /www ilto:
ceb w.in kon
ook sta takt
fco@gra @bl
m/b m.c ack
lack om/ -
garl blk garl
icsc grlc ic.c
hwe /) h)
iz)

Schwarzer Knoblauch

Was ist Schwarzer Knoblauch?

Der Black Garlic, oder auch Schwarzer Knoblauch, ist ein gealterter Knoblauch, der tief braun bis schwarz gefärbt ist.

Die Farbe ist ein Ergebnis der Maillard-Reaktion, einer Art der Karamelisierung, und nicht der Fermentation, was oft behauptet wird.

Schwarzer Knoblauch Herkunft

Er wurde zuerst als Lebensmittelzutat in der asiatischen Küche, vor allem in Korea, Japan und China, verwendet und auch erfunden.

Mehr zur Herkunft des Black Garlic findest du hier: Was ist Black Garlic? (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)

Schwarzer Knoblauch Wirkung

Im Vergleich zum herkömmlichen, weissen Knoblauch ist die antioxidative Wirkung des schwarzen Knoblauchs um ein Vielfaches höher.

Weitere Vorteile:

- magenschonend
- kein Mundgeruch
- fördert die Verdauung
- reich an Antioxidantien und Geschmack

Schwarzer Knoblauch Rezepte

Als kulinarische Feinschmecker kochen wir regelmässig mit schwarzem Knoblauch und stellen unsere Highlights in Form von Rezepten und Food Tipps online zur Verfügung.

Die Koch-Ideen dürfen selbstverständlich gerne ausprobiert und geteilt werden. Wir wünschen guten Appetit!

hier geht's zu den Rezepten (<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)

Schwarzer Knoblauch kaufen (<https://www.black-garlic.ch/shop/>)

Unzählige Produkte wie Lebensmittel, Nahrungs-Ergänzungsmittel, Shampoo's und Cremes gibt es mittlerweile, welche alle

mit oder aus Black Garlic hergestellt wurden. In unserem Online Shop kannst du die Artikel direkt online kaufen und liefern lassen.

hier geht's zum Shop (<https://www.black-garlic.ch/shop/>)

(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)

Schwarzer Knoblauch Wiki

Der Geschmack ist süß und Sirup-artig mit einem Hauch von Balsamico und Tamarinde.

Die Popularität von schwarzem Knoblauch nimmt auf der ganzen Welt zu, da er zu einer begehrten Zutat geworden ist, die sowohl in der Hausmannskost als auch in der High-End-Küche verwendet

werden kann.

Dazu kommen die gesundheitlichen Vorteile der Inhaltsstoffe.

Schwarzer Knoblauch herstellen / selber machen

Schwarzer Knoblauch wird hergestellt, indem ganze Knoblauch-Knollen über mehrere Wochen erhitzt werden und bei konstanter Raum-Temperatur von ca. 60 Grad, sowie einer hohen Luftfeuchtigkeit über 90 Grad, karamelisiert werden.

Dies kann in einem speziellen Lagerraum gemacht werden oder für zu Hause eignet sich am besten ein Reiskocher.

(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)

Schwarzer Knoblauch Kapseln

Die schwarze Power-Knolle bietet nicht nur optisch so einiges, sondern kann auch mit seinen Inhaltsstoffen auftrumpfen. Das

Gesundheitswesen hat diese Vorteile längst erkannt und somit finden sich zahlreiche Produkte im Nahrungsergänzungsmittel-Bereich online zum Kauf.

In unserem Shop stellen wir dir unsere Favoriten vor, klicke hier (<https://www.black-garlic.ch/shop/>)

Schwarzer Knoblauch Migros, Lidl, Coop, Edeka

Grosshändler wie Migros, Coop, Aldi, Lidl und wie sie alle heissen führen teilweise auch Artikel mit schwarzem Knoblauch in ihrem Sortiment. Da wir aber vorzugsweise eher kleinere und lokale

Unternehmen und Hersteller unterstützen möchten,
unterscheiden sich unsere Produkte von jenen der Gross-
Industrie.

hier siehst du unsere Produkte (<https://www.black-garlic.ch/shop/>)

WIE WIRD SCHWARZE KNOBLAUCH HERGESTELLT?



00:00

00:00

Du kannst diesen Beitrag direkt als PDF herunterladen. Hier klicken

Weitere nützliche Links zum Thema Schwarzer Knoblauch findest du hier:

- [Mein-schoener-garten.de \(https://www.mein-schoener-garten.de/gartenpraxis/nutzgaerten/schwarzer-knoblauch-42562\)](https://www.mein-schoener-garten.de/gartenpraxis/nutzgaerten/schwarzer-knoblauch-42562)
- [Mahlerundco.ch \(https://www.mahlerundco.ch/blog/so-wirkt-schwarzer-knoblauch-n65\)](https://www.mahlerundco.ch/blog/so-wirkt-schwarzer-knoblauch-n65)
- [Zentrum-der-Gesundheit.de \(https://www.zentrum-der-gesundheit.de/ernaehrung/lebensmittel/gemuese/schwarzer-knoblauch\)](https://www.zentrum-der-gesundheit.de/ernaehrung/lebensmittel/gemuese/schwarzer-knoblauch)
- [Brodandtaylor.eu \(https://brodandtaylor.eu/de/schwarzer-knoblauch-wie-man-es-zu-hause-macht/\)](https://brodandtaylor.eu/de/schwarzer-knoblauch-wie-man-es-zu-hause-macht/)

Teilen:

 Facebook

 Twitter

 Pinterest

 LinkedIn

◀ ^{V...}
... (https://www.black-garlic.ch/knoblauch-brot/)

Ähnliche Artikel



(https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch/)

Schwarzer Knoblauch (https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch/)

Was ist Schwarzer Knoblauch? Der Black Garlic, oder auch Schwarzer Knoblauch, ist ein gealterter Knoblauch, der tief braun bis schwarz gefärbt ist. Die Farbe ist ein Ergebnis der

mehr » (https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch/)





(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-brot/>)

Knoblauch Brot (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-brot/>)

Rezept für Knoblauch Brot ~~XXXX~~ 4.9/5 Zutaten für 4 Personen 1 Baguette (französisches, langes, schmales Weissbrot) 4 Zehen weisser Knoblauch 8 EL kalt gepresstes Olivenöl 1/2 Bund Petersilie

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-brot/>)



(<https://www.black-garlic.ch/picanha-steak-mit-black-garlic/>)

Picanha Steak mit Black Garlic (<https://www.black-garlic.ch/picanha-steak-mit-black-garlic/>)

Rezept für Picanha Steak mit Black Garlic und Reis ~~XXXX~~ 4.8/5 Zutaten für 2 Personen 4 Picanha Steaks je 200g (empfohlen aus Brasilien, Argentinien oder Australien) 6 Zehen

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/picanha-steak-mit-black-garlic/>)





(<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-butter-hausgemacht/>)

Black Garlic Butter (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-butter-hausgemacht/>)

Unser Rezept für Black Garlic Butter ~~XXXX~~ 4.9/5 Zutaten für 4 Personen 2 Zehen normaler Knoblauch 6 Zehen Black Garlic 250 gr. Butter, ungesalzen Salz, Pfeffer Zubereitung Knoblauch

mehr » (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-butter-hausgemacht/>)

Black-Garlic.ch
(<https://www.black-garlic.ch/>)

kontakt@black-garlic.ch
(mailto:kontakt@black-garlic.ch)

Informationen

- › Shop(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- › Rezepte(<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)
- › Wissenswertes (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)
- › Blog(<https://www.black-garlic.ch/blog/>)

© Black-Garlic.ch All rights reserved. Impressum (<https://www.black-garlic.ch/impressum/>)

Content by SEOLaden.com (<https://www.seoladen.com/>)

(h
t
t
p
s
:
/
/
w
w
w
.
f
a
c
e
b
o
o
c
o
m
l
a
c
k-
g
a
r
l
i
c
c
h
-
1
0
9
5
3
5
0
9
4
5
3
7
2
0
8
)

(h
t
t
p
:
/
/
w
w
w
.
f
a
c
e
b
o
o
c
o
m
l
a
c
k-
g
a
r
l
i
c
c
h
-
1
0
9
5
3
5
0
9
4
5
3
7
2
0
8
)

(h
t
t
p
:
/
/
w
w
w
.
f
a
c
e
b
o
o
c
o
m
l
a
c
k-
g
a
r
l
i
c
c
h
-
1
0
9
5
3
5
0
9
4
5
3
7
2
0
8
)