



Black Garlic Butter

Unser Rezept für Black Garlic Butter

Zutaten für 4 Personen

- 2 Zehen normaler Knoblauch
- 6 Zehen Black Garlic
- 250 gr. Butter, ungesalzen
- Salz, Pfeffer



Zubereitung Knoblauch / Black Garlic Butter

Die weissen und schwarzen Knoblauch-Zehen schälen.

Danach alle Zehen durch die Knoblauch Presse drücken.

Nebenbei kannst du die Butter bei Zimmertemperatur bereits weich werden lassen.

Die Knoblauch-Masse mit dem Butter gut vermischen und im Mixer pürieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

In den Kühlschrank stellen für 30 Min damit die Masse fest werden kann.

15 Minuten vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich das Aroma des Black Garlic Butter besser entfalten kann.

Gourmet Butter | Homemade Black Garlic Butter



00:00

00:00

Du kannst diese Seite direkt als PDF herunterladen.

Weitere nützliche Links zum Thema Black Garlic Butter:

- [Foodandwine.com](https://www.foodandwine.com/recipes/steak-frites-black-garlic-butter)
(<https://www.foodandwine.com/recipes/steak-frites-black-garlic-butter>)
- [Thegarlicfarm.co.uk](https://www.thegarlicfarm.co.uk/product/black-garlic-butter)
(<https://www.thegarlicfarm.co.uk/product/black-garlic-butter>)

Teilen:

 Facebook

 Twitter

 Pinterest

 LinkedIn

◀ (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-k>

Ähnliche Artikel



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

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

Unser Rezept für Black Garlic Butter Zutaten für 4 Personen 2 Zehen normaler Knoblauch 6 Zehen Black Garlic 250 gr. Butter, ungesalzen Salz, Pfeffer Zubereitung Knoblauch / Black
mehr » (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-butter/>)



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

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

Black Garlic selber herstellen – so funktioniert's! Wir zeigen dir, wie du ganz einfach den leckeren Schwarzen Knoblauch selber herstellen kannst. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, wie du die **mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herstellen/>)



(<https://www.black-garlic.ch/safrannudeln-mit-garnelen-und-black-garlic/>)

Safrannudeln mit Garnelen und Black Garlic (<https://www.black-garlic.ch/safrannudeln-mit-garnelen-und-black-garlic/>)

Rezept: Safrannudel mit Garnelen und Black Garlic Safrannudeln mit Garnelen und Black Garlic Zutaten für vier Personen: 500 Gramm Nudeln 300 Gramm Garnelen, roh, geschält, je nach Vorliebe **mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/safrannudeln-mit-garnelen-und-black-garlic/>)





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

Homemade Black Garlic Pesto Sauce (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-pesto-sauce/>)

Black Garlic Pesto Sauce selber machen Liebe Freunde, das Rezept folgt so schnell wie möglich, wir sind noch am rumtüfteln, aber es schmeckt bereits super lecker! Wir verträsten **mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-pesto-sauce/>)

Informationen

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

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

- › 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
tt
p
s:
//
w
w.
w.
fa
c
e
b
o
o
c
o
m
/b
la
c
k-
g
ar
li
c
h
:
/

(ht
t
p
:
/

akt
@
|
a
c
k
-
g
ar
:
:

1
0
9
5
3
5
0
9
4
5
3
7
2
0
8
)

ll
c.
h
)