



Zutaten für 1 Portion (ca. 250g)

- 150 Gramm schwarzer Knoblauch (<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- 150 Gramm frischer, weisser Knoblauch
- 150gr. Meersalz, grobkörnig

Zubereitung

Den weissen und schwarzen Knoblauch schälen, klein schneiden und in den Mixer geben.

Dann die Masse auf ein Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (120°C, Umluft) 10 Minuten trocknen.

Wichtig: eine Holzkelle in die Ofentür klemmen.

Anschließend 45 Minuten bei 80°C Umluft weiter trocknen und immer wieder wenden.

Nach diesem Prozedere ergeben sich ca. 100 Gramm hellbraunen, getrockneten Knoblauch.

Auskühlen lassen und mit Meersalz vermischen.

In Glas mit Verschluss abfüllen.

Nach dem Mischen kann man das Ganze mit dem Mörser fein mahlen oder mit einem Stabmixer weiter zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Du kannst dieses Rezept direkt als PDF downloaden, [klicke hier](#)

How to Make Black Garlic Powder



00:00

00:00

Weitere nützliche Links zum Thema:

- Myrecipes.com
(<https://www.myrecipes.com/extracrispy/black-garlic-salt-seasoning-jacobsen>)
- Jacobsensalt.com
(<https://jacobsensalt.com/products/infused-black-garlic-salt>)
- Black Garlic Rezepte (<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)

Teilen:

 Facebook

 Twitter

 Pinterest

 LinkedIn

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

Ähnliche Artikel



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

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

Rezept für Knoblauch Salz Zutaten für 1 Portion (ca. 250g) 150 Gramm schwarzer Knoblauch 150 Gramm frischer, weisser Knoblauch 150gr. Meersalz, grobkörnig Zubereitung Den weissen und schwarzen Knoblauch **mehr »** (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-salz/>)



(<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/>)

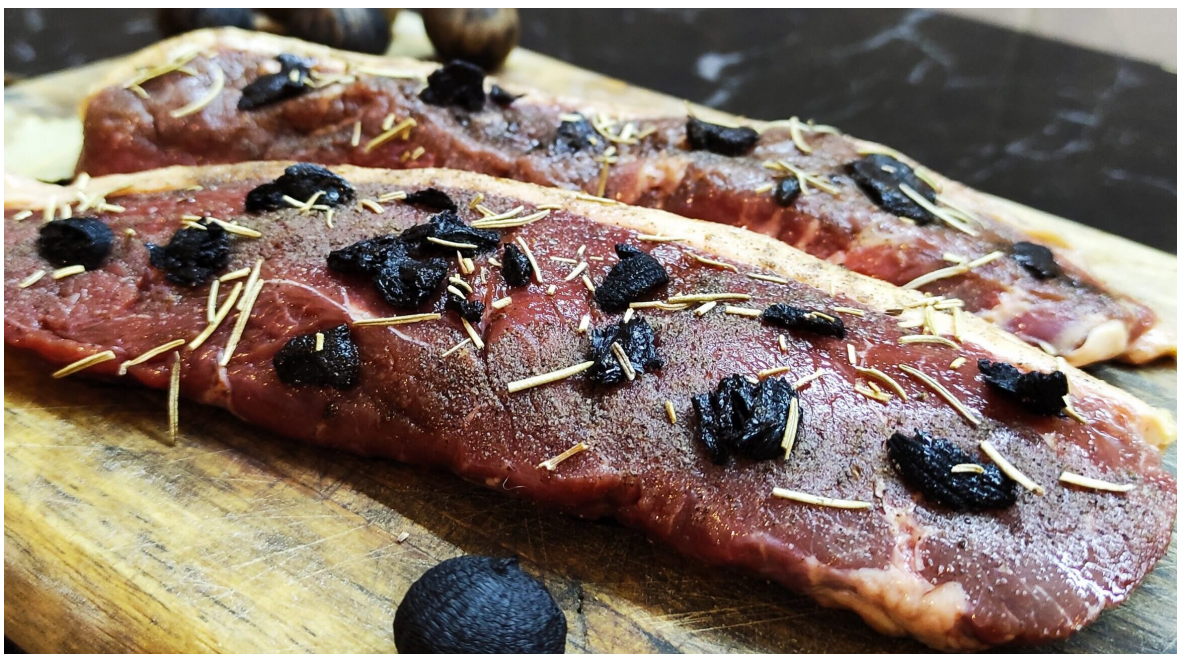


(<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-brot/>)

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/>)

Informationen

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

- › Shop(<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- › Rezepte(<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)
- › [https://www.black-garlic-wissenswertes](https://www.black-garlic.ch/wissenswertes/)

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

p
 s: garlic.ch/was-ist-black-garlic/)
 // > Blog(<https://www.black-garlic.ch/blog/>)
 w
 w
 w.
 fa
 c
 e (h
 b (tt
 o ht p
 o t s:
 c // w
 o k w
 m o w
 Content by SEOLaden.com (<https://www.seoladen.com/>)
 la a n
 c kt st
 k- @ a
 fG ✉ @
 ar a ra
 li c m
 c k .c
 c - o
 h g m
 - ar /b
 1 li lc
 0 c. k
 9 c g
 5 h r
 3) c/
 5)
 0
 9
 4
 5
 3
 7
 2
 0
 8
)

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

