



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 Knoblauch-Knolle fermentieren oder „agen“ kannst.

Schwarzen Knoblauch im Reiskocher herstellen

Ja, du hast richtig gelesen. Neben der industriellen Herstellung des Back Garlic gibt es eine Variante, wie du ganz einfach den schwarzen Knoblauch bei dir zu Hause herstellen kannst. Ohne dass du gleich einen ganzen Lagerraum einrichten musst.

(<https://amzn.to/3uwM82N>)

- Der weisse Knoblauch verwandelt sich in schwarzen Knoblauch bei Einhaltung des Klimas. Das heisst, konstant über **50 Grad** Celsius Temperatur und eine Luftfeuchtigkeit von über **90%**.

Was hat das jetzt mit dem Reiskocher zu tun, fragst du dich?

Viele Reiskocher verfügen über eine sogenannte „Warmhalte-Funktion“, welche normalerweise dann eintritt, wenn der Reis durchgekocht ist. Also schaltet das Gerät automatisch in diese Modus, und stellt diesen auch nicht ab, ausser man tut dies manuell.

Füllt man nun gewaschenen, weissen Knoblauch auf einem Sieb mit mehreren Etagen in den Reiskocher, werden die Knollen und Zehen zu Black Garlic umgewandelt.

Das heisst, du musst den Reiskocher für mindestens 2-3 Wochen (je nach gewünschter Konsistenz des Endproduktes) am Stück laufen lassen mit der Warmhalte-Funktion. Ununterbrochen.

Ja, da freut sich das Elektrizitäts-Werk auf einen neuen Super-Kunden:-)

Nichts desto trotz, die Methode funktioniert einwandfrei, wie wir bereits mehrmals selber getestet haben.

Die wenigen Nachteile würden wir so beschreiben:

- hoher Stromverbrauch durch den Black Garlic Fermenter, also den Reiskocher
- den Reiskocher wirst du nie mehr für etwas anderes verwenden können, da auch nach mehrmaligem Waschen mit Salzsäure (kleiner Spass...) der Geruch unmöglich zu entfernen ist.
- Der Raum, wo dein Reiskocher steht, wird ebenfalls innert wenigen Tagen zum Knoblauch-Tempel, da der Geruch extrem stark ist durch die warme Temperatur des Reiskochers. Öffnet man den Deckel ist der Geruch in der

gesamten Wohnung, garantiert. Das legt sich aber nach ca. 2 Wochen ein wenig, da Black Garlic ja nicht so streng riecht wie normaler Knoblauch. Man riechts aber dennoch 😊

Schwarzer Knoblauch herstellen oder kaufen?

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

Wir fanden es sehr spannend, Black Garlic selber herzustellen und empfehlen es jedem!

Trotzdem ist es aufwendig, dauert einige Wochen und ist nicht gerade kostenfreundlich.

Daher kaufen wir unseren schwarzen Knoblauch mehrheitlich.

Hier findest du einige Produkte aus unserem Shop.

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

SCHWARZER KNOBLAUCH -GESUNDE SUPER FOO...



Schwarzer Knoblauch & Fermentierter schwarzer S...



Weitere nützliche Links zum Thema Schwarzer Knoblauch herstellen 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)
- [nicostanitzok.de \(https://nicostanitzok.de/schwarzer-knoblauch-selber-machen-senf-fermentieren/\)](https://nicostanitzok.de/schwarzer-knoblauch-selber-machen-senf-fermentieren/)

Teilen:

 Facebook

 Twitter

 Pinterest

 LinkedIn

◀ (<https://www.black-garlic.ch/safrannudeln-mit-garnelen-und-black-garlic-butter-fermentieren/>) ... ▶ (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-butter-hausgemacht/>)

Ähnliche Artikel



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

Knoblauch Parmesan Knusperkartoffeln (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-parmesan-knusperkartoffeln/>)

Rezept für Knoblauch Parmesan Knusperkartoffeln ~~www~~ 4.4/5 Zutaten für 4 Personen 1 kg Kartoffeln 4 EL Olivenöl 3 grosse Knoblauchzehen 30gr. Parmesan oder Sbrinz 3 EL Paniermehl 1

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



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

Knusprige Knoblauch Kartoffeln (<https://www.black-garlic.ch/knusprige-knoblauch-kartoffeln/>)

Rezept für knusprige Knoblauch Kartoffeln ~~XXXX~~ 4.7/5 Zutaten für 4 Personen 500 gr. Kartoffeln 5 EL Olivenöl 3 grosse Knoblauchzehen 2 EL Semmelbrösel (Paniermehl) Salz, Pfeffer Piment d'Espelette

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



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

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

Black Garlic Pizza Rezept ~~XXXX~~ 4.6/5 Der schwarze Knoblauch eignet sich perfekt als Pizza-Topping! Zutaten für eine Pizza 1x Pizza-Teig 6 Black Garlic Zehen Zubereitung Lorem ipsum dolor

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



(<https://www.black-garlic.ch/die-besten-grill-rezepte-2021/>)

Super Grill Rezepte für 2021 (<https://www.black-garlic.ch/die-besten-grill-rezepte-2021/>)

.537208)