



Knoblauch eingelegt

Hast du schonmal selber Knoblauch eingelegt?

★★★★★

Eingelegte Lebensmittel wie Gewürzgurken, Kapern oder Silberzwiebeln schmecken einfach lecker, aber hast du schon einmal selber Knoblauch eingelegt und gegessen?

Diese Zutaten brauchst du für eingelegten Knoblauch

3 Knoblauchknollen, in Nelken getrennt. Die Menge variiert geringfügig je nach Größe Ihres Knoblauchs. 700 ml Essig, zB: Weißweinessig, Rotweinessig oder Apfelessig 1 Teelöffel reines Salz (kein Speisesalz mit Antibackzusätzen, die die Sole trüb machen) 1 Teelöffel Senfkörner 3 alle Gewürzbeeren 1 ganze getrocknete Chilis oder 0,5 Teelöffel Chiliflocken Zweig frisches Basilikum Sterilisiertes 500 ml Glas

Zubereitung

1. Blanchieren Sie die Knoblauchzehen für mindestens eine Minute in kochend heissem Wasser. Dadurch werden die Papierhäute gelockert und Sie können sie nach dem Abkühlen leicht abziehen.
2. Messen Sie alle Gewürze in ein sterilisiertes Glas
3. Fügen Sie die Knoblauchzehen hinzu
4. Den Essig kochen und über die Knoblauchzehen gießen
5. Verschließen Sie das Glas und lassen Sie es über Nacht abkühlen, bevor Sie es kühlen.

Anrichten

Eingelegte Nelken können anstelle von frischem Knoblauch verwendet werden. Oder versuchen Sie, damit entkernte Oliven zu füllen, die neben Käse-Canapés serviert, zu mediterranen Eintöpfen hinzugefügt, mit Olivenöl zu Kartoffeln zerdrückt oder bei einem Raclette-Abendessen zusammen mit anderen spritzigen Gaumenreinigern serviert werden.

Die Salzlake ist eine fantastische Basis für Salatsaucen, wenn der eingelegte Knoblauch aufgegessen wurde.

Tipp:

Um einen absolut einzigartigen Geschmack zu erhalten, lege einige Schnittblumen aus dem Garten in das Glas dazu und lasse den frischen Duft der Blumen in die Lake einziehen.

Fantastisch!

Du kannst dieses Rezept direkt als PDF downloaden, klicke hier



00:00

00:00

Weitere nützliche Links zum Thema Knoblauch eingelegt :

- Was ist Black Garlic? (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)

- Schwarzer Knoblauch kaufen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-kaufen/>)
- Brigitte.de (<https://www.brigitte.de/rezepte/knoblauch-eingelegt-in-oel-11751498.html>)
- Eatsmarter.de (<https://www.brigitte.de/rezepte/knoblauch-eingelegt-in-oel-11751498.html>)
- Black Garlic herstellen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herstellen/>)

Teilen:

 Facebook

 Twitter

 WhatsApp

 Email

Mehr beliebte Artikel



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

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

Hast du schonmal selber Knoblauch eingelegt? ~~XXXX~~ 5/5 Eingelegte Lebensmittel wie Gewürzgerken, Kapern oder Silberzwiebeln schmecken einfach lecker, aber hast du schon einmal selber Knoblauch eingelegt und gegessen?

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





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

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

Schwarzer Knoblauch wo kaufen Warum wird empfohlen, schwarzen Knoblauch zu kaufen und wo kann man diesen überhaupt kaufen? Empfohlen wird ein Kauf vor allem deshalb, weil dieser so

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



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

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

Schwarzer Knoblauch kaufen Wenn du in letzter Zeit bemerkt haben, dass schwarzer Knoblauch öfters auf Speisekarten oder in Lebensmittelgeschäften auftaucht, und dich gefragt hast, was genau diese mysteriöse

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





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

Knoblauch anpflanzen – 5 super Tipps (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-anpflanzen/>)

Knoblauch anpflanzen Knoblauch ist lecker und gehört einfach in zahlreiche Gerichte hinein. Am besten schmeckt der Knoblauch frisch direkt aus dem eigenen Garten. Der Anbau ist unkompliziert und

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

« 1 2 (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-eingelegt/2/>) 3 (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-eingelegt/3/>) 4 (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-eingelegt/4/>) 5 (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-eingelegt/5/>) 6 (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-eingelegt/6/>) » (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-eingelegt/2/>)

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>)

   
Black-Garlic.ch
- g a r l i c . c h
/ b l o g
(c o n t a k t @ b l a c k - g a r l i c . c h)

