



Schwarzer Knoblauch Rezepte

Schwarzer Knoblauch Rezepte

Black Garlic wurde in Korea entwickelt und hat in den letzten zehn Jahren im Westen an kulinarischer Beliebtheit gewonnen.

In jüngster Zeit hat es aufgrund von Studien, die seine beeindruckenden ernährungsphysiologischen Eigenschaften belegen, an Glaubwürdigkeit als Biolebensmittel gewonnen. Schwarzer Knoblauch wird hergestellt, indem ganze Zwiebeln frischen Knoblauchs in einer feuchtigkeitsgeregelten Umgebung bei Temperaturen von 130 bis 170 Grad F für 15 bis 30 Tage erhitzt werden. Keine Zusatzstoffe, keine Konservierungsstoffe ... nur reiner Knoblauch.

Obwohl oft als Fermentation bezeichnet, beinhaltet der Prozess den enzymatischen Abbau der Kohlenhydrate (Karamellisierung der Zucker) und die Maillard-Reaktion, den chemischen Prozess, der starke neue Geschmacksstoffe erzeugt, die für den tiefen Geschmack von gebratenem Fleisch und gebratenen Zwiebeln verantwortlich sind.

Diese Kombination ergibt die dunkle Farbe und das tiefe, komplexe Geschmacksprofil. Wenn der Knoblauch von weiß nach schwarz wechselt, wechselt sein Geschmack von scharf zu süß und herzhaft. Es verliert weitgehend seinen starken Geruch und

scharfen Geschmack. Schwarzer Knoblauch ist eher das Ergebnis nicht mikrobieller chemischer und biochemischer Transformationen als einer echten Fermentation.

★★★★★

Schwarzer Knoblauch Rezepte

Kaufen Sie schwarzen Knoblauch! Schwarzer Knoblauch hat einen melasseähnlichen Reichtum und ist sowohl süß als auch herzhaft mit würzigen Untertönen.

Ähnlich wie eine weiche Trockenfrucht hat dieser schwarze Knoblauch eine dichte, geschmeidige Textur, die in Scheiben geschnitten oder ausgebreitet werden kann. Auf der südkoreanischen Insel Jeju angebauten konventionellen Knoblauchköpfe werden etwa drei Wochen lang in angefeuchteten Öfen erwärmt, wodurch die Farbe dunkler wird, die Gewürze entfernt und die Antioxidantien verstärkt werden. Nach der Fermentation wird der Knoblauch eine weitere Woche lang langsam abgekühlt, um einen exotischen Balsamico-ähnlichen Geschmack zu erhalten.

Vorschläge:

Wenn Sie schwarzen Knoblauch kaufen, servieren Sie dünne Scheiben davon mit Fisch oder Steak. Probieren Sie es in Nudeln mit Spargel oder Erbsen. Sie können es auch in einem Mixer mit Merula-Olivenöl, Salz und einem weißen Essig mischen, um ein Dressing für Fisch, Fleisch und Salate herzustellen.

Black Garlic und mehr

Weich und kraftvoll zugleich, verliert es seinen starken Knoblauchgeruch, behält aber den subtilen Duft bei und entwickelt auch sehr balsamische Aromen.

Es wird 45 bis 60 Tage lang mit extrem reinem Tiefseewasser fermentiert. Unter kontrollierten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen nimmt es sich selbst ein und nimmt eine weiche, sehr zarte Textur an, die der von getrockneten Aprikosen- oder Pflaumenpulpe nahe kommt, von der wir auch die Aromen finden.

Der Konsum von schwarzem Knoblauch ist in Japan für seine positiven Auswirkungen auf die Gesundheit bekannt. Schwarzer Knoblauch ist natürlich und sehr reich an S-Allyl-Cisteine, einem Antioxidans für Neuroprotektoren und Kardioprotektoren. Es ist daher bekannt, therapeutische Vorteile gegen überschüssige Lipide im Blut (Cholesterin, Triglyceride) zu haben. Es hilft auch die Durchblutung und senkt den Blutdruck. In Japan wird es empfohlen, um an Bluthochdruck oder Diabetes zu leiden, den Beginn der Senilität zu verlangsamen, den Organismus zu stärken und gegen die Auswirkungen von Müdigkeit zu kämpfen.

Unsere perfekte Kombination: püriert und mit einem Tropfen nativem Olivenöl, Salz und Pfeffer gemischt, verleiht es Weißfischgerichten (Seezunge, Steinbutt, Brillant, Bass usw.) und Fleisch (Lamm, Schweinefleisch, Geflügel) Farbe und Fruchtigkeit. Zusammen mit Olivenöl, Tomaten und Zwiebeln verleiht es Ihren Saucen eine schöne Note für Marinaden und Braten. In Scheiben geschnitten parfümiert es zart Pizza, weißen Reis, sautierten Reis und Pasta. Als getrocknete Frucht gegessen, wird es ganz einfach erhaben sein ...

Du kannst diesen Artikel " Schwarzer Knoblauch kaufen " direkt als PDF downloaden, klicke hier

Beste Knoblauchbutter aus SCHWARZEM Knobla...



00:00

00:00


Weitere nützliche Links zum Thema:

- Knoblauch anpflanzen (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-anpflanzen/>)
- Schwarzer Knoblauch (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-wo-kaufen/>)
- Deavita.com (<https://deavita.com/kochrezepte/schwarzer-knoblauch-gesundheitliche-wirkung-rezepte-black-garlic.html>)
- Nicostanitzok.de (<https://nicostanitzok.de/schwarzer-knoblauch-selber-machen-senf-fermentieren/>)
- Knoblauch Butter Rezept (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-butter/>)
- Ist unser Knoblauch (<https://www.black-garlic.ch/knoblauch-gesund/>) eigentlich gesund?

Teilen:

 Facebook

 Twitter

 WhatsApp

 Email

Mehr beliebte Artikel



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

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

Schwarzer Knoblauch Rezepte Black Garlic wurde in Korea entwickelt und hat in den letzten zehn Jahren im Westen an kulinarischer Beliebtheit gewonnen. In jüngster Zeit hat es aufgrund

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



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

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

Knoblauch Butter Was verbirgt sich hinter der Schwarzen Knoblauch Knolle? In der Küche fungiert der schwarze Knoblauch als Geschmack Verstärker. Sehr beliebt als Knoblauch Butter, in Sausen, Mayonnaise,

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



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

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

Hast du schonmal selber Knoblauch eingelegt? ~~XXXX~~ 4.6/5 Eingelegte Lebensmittel wie Gewürzgurken, 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/>)

« 1 2 (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/2/>) 3 (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/3/>) 4 (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/4/>) 5 (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/5/>) 6 (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/6/>) 7 (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/7/>) » (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/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/>)
- › Über (<https://www.black-garlic.ch/ueber-uns-uns-informationen/>)
- › Blog(<https://www.black-garlic.ch/blog/>)
- › Kontakt(<https://www.black-garlic.ch/kontakt/>)

la c k- G ar li c c h - 1 0 9 5 3 5 0 9 4 5 3 7 2 0 8)

a kt @ G ar li c k - g ar li c c h)

n st a @ G ar m .c o m /b l c k g r i c /)

t w itt er .c o m / C h G ar li c)