



Black Garlic Paste

Black Garlic Paste

Die Black Garlic Paste

Knoblauch wird auch in unserer Gesellschaft in mittel Europa und speziell in Deutschland immer mehr eingesetzt. Früher war es ein Bestandteile der in der klassischen deutschen Küche nicht sehr häufig zu finden war.

Der Knoblauch kann aber auch nicht nur in der klassischen Form daher kommen sondern auch in veränderter bzw. verarbeiteter Form einen anderen Geschmack annehmen und so ein Bestandteil des Essens werden den man nicht direkt mit Knoblauch verbindet.

So wird zum Beispiel durch das Fermentieren der Knolle aus dem normalen weißen Knoblauch ein schwarzer Knoblauch, der so seinen Geschmack ändert. Dieser kann dann ebenfalls zu unterschiedlichen Produkten wie auch der Black Garlic Paste weiterverarbeitet werden.

Wie entsteht schwarzer Knoblauch und wie schmeckt dieser?

Der Knoblauch wird fermentiert und ändert so natürlich das Erscheinende in der Optik und im Geschmack deutlich. Auch wenn die Farbe die den schwarzen Knoblauch so charakteristisch macht nicht durch die Fermentierung entsteht, ist das der größte Unterschied zu dem klassischen Knoblauch.

Die Farbe erhält der Knoblauch durch die Maillard-Reaktion. Es wird dabei der Zucker im Knoblauch karamellisiert, sodass er diese dunkle Farbe annimmt. Auch geschmacklich nimmt der Knoblauch so eine gewisse Süße an. Die Schärfe die der weiße Knoblauch mit sich bringt verschwindet bei dem schwarzen Knoblauch fast komplett.

Der penetrante Geruch ist bei dem weißen Knoblauch sehr bekannt, diesen hat der schwarze Knoblauch allerdings komplett verloren, sodass man diesen ohne schlechtes Gewissen genießen kann.

In welcher Form kann man den Black Garlic erwerben?

An sich kann man die schwarzen Knollen als ganzes erwerben. Es gibt aber auch viele unterschiedliche Produkte die aus diesem Knoblauch entwickelt werden. Dazu gehört auch die Black Garlic Paste, die man in erster Linie zum Kochen nutzt.

Wenn man sich mit dem Produkt auseinander gesetzt hat und die Paste auch mal probiert, stellt man fest, dass diese einen ganz besonderen Geschmack hat und so viele Gerichte verfeinern kann. Neben dem Geschmack den die Paste mit sich bringt, hat man hier auch die Farbe die im Essen für erstaunen sorgen kann. Besonders in Saucen kann das einen sehr besonderen Effekt haben.

Wenn man sich die Paste also zulegt, wird man relativ schnell selbst herausfinden zu welchen Gerichten man diese nutzen kann und wo die Paste optisch und geschmacklich einen Mehrwert bietet.

Was steckt in der Black Garlic Paste?

Die Paste ist besteht aus purem schwarzem Knoblauch. Es sich hier also keine anderen Inhaltsstoffe enthalten, sodass es sich um ein reines Produkt handelt.

Wenn man zudem noch betrachtet wie sich der schwarze Knoblauch durch die Fermentierung verändert, findet man eine noch höhere Konzentration der guten Inhalte des Knoblauchs.

Neben dem nicht mehr penetranten Geruches ist es also auch so dass der schwarze Knoblauch gesund ist und zum regelmäßigen Verzehr geeignet ist.

Wenn man also auf den Geschmack gekommen ist, braucht man sich keine Gedanken machen ob es sich um ein gesundes Produkt handelt oder nicht. Selbst wenn man die Paste täglich im Essen verarbeitet ist diese noch immer gut für den Körper. Die Paste von Black Garlic hat also viele Vorteile die man für sich nutzen kann.

Du kannst diesen Artikel direkt als PDF downloaden, klicke hier



00:00

00:00

Weitere nützliche Links zum Thema Black Garlic Paste findest Du hier aufgelistet:

- Black Garlic kaufen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-kaufen/>)
- Nestelprofessional.co.uk (<https://www.nestleprofessional.co.uk/chef/black-garlic-paste-450g>)
- Bonappetit.com (<https://www.bonappetit.com/test-kitchen/how-to/article/black-garlic>)
- Schwarzer Knoblauch herstellen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-herstellen/>)


  **GESCHENKE, AUFSTRICHE & INTERNATIONALE DELIKATESSEN BESTELLEN** [JETZT ENTDECKEN](#)


(<https://t.adcell.com/p/click?promold=256153&slotId=94860>)

Teilen:

 Facebook

 Twitter

 WhatsApp

 Email

Weitere beliebte Artikel





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

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

Schwarzer Knoblauch Herkunft Der klassische Knoblauch, in Form einer weißen Knolle ist wohl fast in jeder Küche zu finden. Seit einiger Zeit macht aber

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



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

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

Die Knoblauchsrauke Die Knoblauchsrauke – Der etwas knoblauchartige bis hin zu leicht pfeffrige Geschmack dieser Pflanze kann in der Küche vielseitig zum Einsatz kommen.

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

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

Schwarzer Knoblauch Wirkung – Alle 10 Fakten (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-wirkung/>)

Schwarzer Knoblauch Wirkung Der schwarze Knoblauch oder auch Black Garlic – was ist das überhaupt? Schwarzer Knoblauch selbst ist keine Pflanze, sondern gewöhnlicher weißer

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



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

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

Rezept für leckere Knoblauch Sauce Unser Rezept für die Knoblauch Sosse startet mit einer Zwiebel und natürlich ganz viel Knoblauch. Die Wurzel und den

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





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

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

Schwarzer Knoblauch Kapseln Schwarzer Knoblauch ist roher Knoblauch, den Menschen mehrere Wochen lang unter kontrollierten Bedingungen bei hohen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit fermentiert haben.

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

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

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

(h
t
t
p
:
/
/
w
w.
w
f
a
c
e
b
o
o
k
c
n

Informationen

- > 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/>)

(h
t
t
p
:
/
/
w
w.
w
f
a
c
e
b
o
o
k
c
n

Content by SEOLADEN.com (https://www.seoladen.com)

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

^
o
a
k
t
@
l
i
a
c
k
-
g
a
r
l
i
c
c
h
)

w
w
w
n
s
t
a
r
a
r
a
m
.c
o
m
/b
l
o
g
r
i
c
)

s:
//
t
w
itt
er
.c
o
m
/
C
h
G
a
r
l
i
c
)