



---

## *Schwarzer Knoblauch Wikipedia*

### Schwarzer Knoblauch Wikipedia

Schwarzer Knoblauch enthält in vielerlei Hinsicht positive Eigenschaften, ohne dass Sie dabei Mundgeruch bekommen. Auch unangenehme Ausdünstungen fallen aus.

Aufbewahrt wird dieser Knoblauch bei niedriger Temperatur innerhalb von einer nassen Kammer.



## Woher kommt Schwarzer Knoblauch?

Der Schwarze Knoblauch, auch als „Black Garlic“ bekannt, ist in vielen Teilen der Welt mittlerweile sehr beliebt in der Gastronomie geworden. Schon seit Jahren ist dieser in Japan besonders beliebt.

Es war Sternekoch Ferran Adria, der auch als Erfinder der Molekularküche zählt, hat die Spezialität von einer Japanreise mitgebracht.

Laut Schwarzer Knoblauch Wikipedia ist dieser Knoblauch nicht zu verwechseln mit der Zierpflanze *Allium nigrum*, die auch als „schwarzer Knoblauch“ in einigen Ländern bezeichnet wird.



# Eigenschaften des schwarzen Knoblauchs

Schwarzer Knoblauch Wikipedia besagt, dass die Haut von diesem trotzdem weiß bleibt und an Holzkohle erinnert. Zudem hat dieser Knoblauch einen ganz bestimmten Geschmack, der an Balsamico-Essig, Süßholz und auch Umami.

Zudem entfällt der scharfe Geschmack, wodurch keine Blähungen oder schlechter Geruch entstehen.

Außerdem enthält schwarzer Knoblauch wichtige Vitamine und Proteine, die gut für den Körper sind.

Es besitzt so viel Energie, dass es zu einer normalen Herzfunktion und der Bildung von roten Blutkörperchen führen kann. Auch Müdigkeit sowie Ermüdungserscheinungen können dadurch deutlich verbessert werden.

Schwarzer Knoblauch enthält viel an Zucker, Oligosacchariden, Polyphenolen und Maillard-Reaktionsprodukten, wodurch er bei ziemlich hoher Stufe gekocht werden muss.

Dieser Knoblauch wird dann auch meist direkt verzehrt oder zum Würzen hergenommen.



## Wo kann schwarzer Knoblauch eingesetzt werden?

Schwarzer Knoblauch ist ein wahrer Alleskönner und kann in

nahezu jedem Gericht eingesetzt werden.

Diese Delikatesse kann in Soßen oder Marinaden gemischt werden. Dies macht sich auch bei Nudeln gut.

In den rohen Nudelteig kann schwarzer Knoblauch gemischt werden. Selbst auf Gerichten wie Pizza, Fleisch oder Salat macht sich der Knoblauch gut.

Das Gleiche gilt für Desserts, die damit etwas aufgepeppt werden können.

Der Geschmack des schwarzen Knoblauchs macht sich gut mit der Süße der Speise.

Schwarzer Knoblauch kann auch als Nahrungsergänzungsmittel eingesetzt werden, da es keinerlei Geruch absondert.

Selbst die Haltbarkeit ändert sich dadurch, wodurch der Knoblauch länger genutzt werden kann.

Durch die Fermentierung ist auch der Geschmack veredelt worden, weswegen schwarzer Knoblauch so vielseitig eingesetzt werden kann.

## **Wie kann schwarzer Knoblauch erworben werden?**

Schwarzer Knoblauch Wikipedia lässt sich sehr häufig importieren. Gängige Länder hierfür sind Südkorea, Japan und Südspanien. Im Biomarkt wird dieser Knoblauch auch sehr häufig angeboten.

Auch online (<https://www.black-garlic.ch/shop/>) lässt sich Einiges bezüglich des schwarzen Knoblauches finden, wodurch dieser keinen allzu weiten Weg zurücklegt.

Zudem ist damit zu rechnen, dass der schwarze Knoblauch seinen Preis hat, da es sich, um eine Delikatesse handelt.

## **Schwarzer Knoblauch als Alternative**

Schwarzer Knoblauch entsteht unter kontrollierten Bedingungen, da er unter Hitze und Feuchtigkeit fermentiert. Daraus bilden sich aus Zuckern Aminosäuren des Knoblauchs Melanoidine.

Das kann eine antioxidative Wirkung laut schwarzer Knoblauch Wikipedia erzielen.

Es handelt sich dabei, um dunkle organische Stoffe, die dafür sorgen, dass sich die Knolle letztendlich schwarz färbt.

Dadurch, dass dieser Knoblauch gegart wird, entsteht eine weiche, klebrige Konsistenz.

## Black Garlic Reifung & Lagerung

Eine längere Reifung kann für den schwarzen Knoblauch von Vorteil sein. Dadurch werden diesem nämlich weniger Vitamine und Mineralstoffe entzogen. Schon bei über 90 Tagen altert der Knoblauch schonender.

Demnach ist es in Ordnung den schwarzen Knoblauch länger zu lagern, weil sich dadurch so einige Vorteile ergeben.

Der schwarze Knoblauch sollte möglichst kühl gelagert werden. Auch ein dunkler sowie trockener Platz eignet sich hierfür.

Es lassen sich einzelne Knollen einfrieren oder in einem Tontopf mit Löchern aufbewahren. Das ist ebenso eine gute Methode.

Auch so hält sich schwarzer Knoblauch Monate, aber sicher ist sicher, um mehr davon zu haben.

Du kannst diesen Artikel zum Thema schwarzer Knoblauch Rewe auch direkt als PDF herunterladen, klicke hier:

Schwarzer Knoblauch – die gesunde Wunderknolle



00:00

00:00

Weitere interessante Links haben wir hier für Dich aufgelistet:

- Was ist Black Garlic? (<https://www.black-garlic.ch/was-ist-black-garlic/>)
- REWE (<https://shop.rewe.de/c/obst-gemuese-gemuese-zwiebeln-knoblauch/>)
- Migros (<https://migipedia.migros.ch/de/forum/schwarzer-knoblauch>)
- Rezepte mit schwarzem Knoblauch (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-rezepte/>)

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.

 admin  04/03/2022

---

## Teilen:

 Facebook

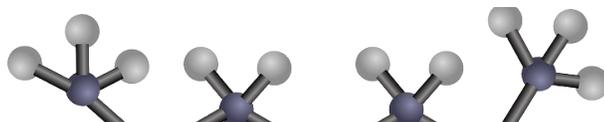
 Twitter

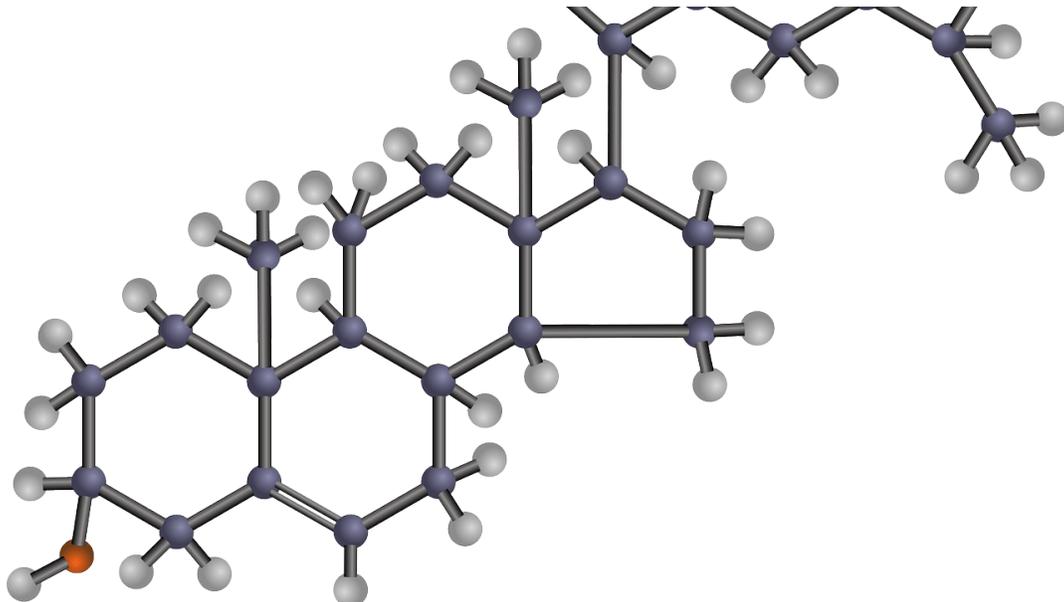
 WhatsApp

 Email

---

## Weitere beliebte Artikel





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

Schwarzer Knoblauch Cholesterin – 5 wichtige Fragen (<https://www.black-garlic.ch/schwarzer-knoblauch-cholesterin/>)

Schwarzer Knoblauch Cholesterin und weitere Vorteile: Schwarzer Knoblauch, was versteckt sich dahinter? Er wird auch Black Garlic genannt. Es handelt sich um fermentierten Knoblauch.

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



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

Black Garlic Hot Sauce Super spicy Nr. 1 (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-hot-sauce/>)

Einzigartige Black Garlic Hot Sauce! Black Garlic Hot Sauce Sie ist scharf und unheimlich raffiniert, die BLACK GARLIC HOT SAUCE. Punkt! Spicy Hot Sauce

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



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

Der grosse Black Garlic Test Vergleich 2022 (<https://www.black-garlic.ch/black-garlic-test/>)

Der schwarze Knoblauch im grossen Test Black Garlic Test 2022: welcher fermentierte Knoblauch schneidet am besten ab? Black Garlic erfreut sich in letzter Zeit

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



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

Wo finden Sie die besten Knoblauch Rezepte? Knoblauch Rezepte Die besten Knoblauch Rezepte finden Sie bei der Recherche nach Rezepten in diversen Internetportalen. Die

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

(h  
tt  
p  
s:  
//  
w  
w  
w.  
fa

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

[kontakt@black-garlic.ch](mailto:kontakt@black-garlic.ch)  
(<mailto:kontakt@black-garlic.ch>)

b  
o  
o  
k.  
c  
o  
m  
/B

(h  
tt  
p:  
//  
k  
o  
n  
t  
a  
k  
t

Informationen

- › Shop (<https://www.black-garlic.ch/shop/>)
- › Rezepte (<https://www.black-garlic.ch/rezepte/>)
- › Über uns (<https://www.black-garlic.ch/ueber-uns-informationen/>)
- › Blog (<https://www.black-garlic.ch/blog/>)
- › Kontakt (<https://www.black-garlic.ch/kontakt/>)

(h  
tt  
p:  
//  
w  
w  
w.  
i  
n  
s  
t  
i  
t  
u  
t

f-  
k-  
G  
a  
r  
l  
i  
c  
h  
-  
1  
0  
9  
5

bl  
a  
c  
k-  
g  
a  
r  
l  
i  
c  
h

g  
r  
a  
m  
.c  
o  
m  
/b  
l  
c  
k  
g  
r  
l  
c

7  
H  
c  
u  
H  
g  
a

3509453722008)

7)