

Knoblauch-Variationen

Zubereitung  Schwierigkeit: ● ○ ○ ○ ○ Zeit: 60 min. 

Knoblauchcreme

Die Knoblauchknollen in einzelne Zehen teilen und diese ungeschält auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Ins heiße Backrohr schieben und bei 200 Grad Ober und Unterhitze ca. 1 Stunde braten. Danach ins klare Wasser legen und rasch schälen. Knoblauch mit Zitronensaft pürieren und mit Salz abschmecken. In saubere Gläser füllen und gut 1 cm hoch mit Öl abdecken, Gläser verschließen und gekühlt aufbewahren.

Gut verwendbar zum Würzen und Abschmecken von verschiedensten Gerichten, vorallem für Gäste, die Knoblauch nicht gut vertragen, da die Creme milder und daher besser verträglich ist.

Knoblauch eingelegt

Für den Sud Wasser mit Essig, Honig oder Zucker sowie sämtlichen Gewürzen vermengen und aufkochen lassen. Die geschälten Knoblauchzehen zugeben und ca. 3 Minuten mitkochen lassen. In Gläser füllen, mit einer Ölschicht bedecken und sofort verschließen. Der Knoblauch ist gekühlt ca. 1 Jahr haltbar.

Knoblauchpaste

Die geschälten Knoblauchzehen pürieren und mit Öl sowie Salz zu einer Paste vermengen. In Gläser füllen und mit einer Ölschicht abdecken. Gläser verschließen und gekühlt sowie dunkel lagern.



Zutaten

Knoblauchcreme

500 g Knoblauch

Öl zum Abdecken

Saft von 1 Zitrone

etwas Salz

Knoblauch eingelegt

300 g Knoblauch

250 ml Apfel- oder Weißweinessig

250 ml Wasser

1 EL Honig oder 2 EL Zucker

3 Lorbeerblätter

1 EL bunte Pfefferkörner

2 TL Salz

1 Chilischote

1 EL Senfkörner

1 Thymianzweig

Öl zum Abdecken

Knoblauchpaste

150 g Knoblauchzehen

120 ml Öl

1 TL Salz

Öl zum Abdecken