

Konfiertes Knoblauch



© Konfiertes Knoblauch - Rezepte mit Herz



1 Std. 10 Min.



leicht



ergibt ca. 550 g

Konfieren ist eine Methode, um Lebensmittel haltbar zu machen. Im Fall von konfiertem Knoblauch ist nicht nur konserviert, die Methode hat noch drei weitere Vorteile. Man hat immer leckeren, frischen Knoblauch zu Hause. Die Knolle verlieren das Scharfe, was den ein oder anderen aufstoßen lässt und man stellt ganz nebenbei noch Knoblauchöl her.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	4	Knoblauchknollen (à ca. 50 g)
<input type="checkbox"/>	350 g	neutrales Öl

Zubereitung

1. Knoblauchknollen in einzelnen Zehen teilen, abziehen und mit Öl in den Mixtopf geben (die Knoblauchzehen sollen bedeckt sein). Dann ca. 80 Min./75 °C/Linkslauf/Rührstufe kochen, ggf. Garzeit verlängern, wenn der Knoblauch noch nicht weich ist.
2. Knoblauch samt Öl in ein sauberes Schraubglas umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: ca. 2 Monate

Tipp:

Immer mit einem sauberen Löffel entnehmen.

Hinweis:

Der Knoblauch kann ganz einfach mit einer Gabel zerdrückt werden. Peppt super easy Kartoffelpüree, Kräuterquark, Salatdressings, Aioli oder Pasta auf. Da er so lange konfiert, hat er noch das volle Aroma, ist aber nicht mehr so „scharf“ wie roher Knoblauch.

Kennt ihr unser leckeres [Dressing mit Senf und Knoblauch](#)?

Keine Lust auf langes Schälen? Wir zeigen dir, wie [Knoblauch schälen mit dem Thermi](#) geht.

Nährwertangaben

Kcal: pro Zehe ca. 4 kcal, 0 g E, 0 g F, 1 g KH