

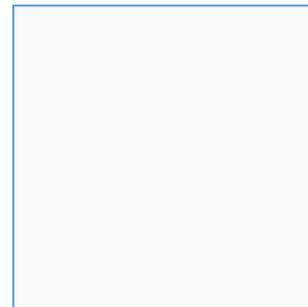
# Schwarzer Knoblauch

Nr. 1

Gerichte-Kategorie: Würzmittel

Allergene: -

**Zutaten** für 1 kg



Menge	Einheit	Artikel	Verarbeitungsgrad/CF-Stufe
1000	g	Knoblauch	Ganz, frisch

## Vorbereitung

Knoblauch auf Schimmel und groben Schmutz prüfen
Überschüssige Schale und Bart (kleines Wurzelwerk) entfernen.
Knoblauch-Knolle satt Klarsichtfolie einwickeln.
Anschliessend in Aluminiumfolie einwickeln.

## Zubereitung

Den Knoblauch nun bei 60 °C ca. 60 Tage lagern.
Dafür eignet sich ein Reiskocher mit Warmhalte-Funktion.
Als Alternative kann der Knoblauch auch 90 Tage auf die Heizung gelegt werden.

## Fertigung

Der geschwärzte Knoblauch im Kühlschrank lagern oder weiterverarbeiten.
---

## Anmerkungen

Der Knoblauch kann auch geschält und vakuumiert in Alufolie gewickelt werden, falls ein Vakuumiergerät vorhanden ist. So entfällt das mühsame Schälen nach dem „Schwärzen“.
Der Knoblauch ist im Kühlschrank ca. 4 Wochen haltbar, im Tiefkühler 6 Monate.
Je höher die Warmhalte-Temperatur, desto kürzer ist der Prozess (70°C = 50 Tage).
Auf dieselbe Weise können auch Topinambur Apfel oder Quitte zubereitet werden.