

KNOBLAUCH-CONFIT EINFACH SELBER MACHEN

Vorbereitungszeit: 10 Min. | Kochzeit: 20 Min.



Knoblauch-Confit ist eingelegter Knoblauch, der langsam gegart wird. Er ist mild im Geschmack aber trotzdem aromatisch und deutlich leichter verträglich und somit eine gute Alternative zu rohem Knoblauch. Außerdem ist es eine wunderbare Möglichkeit Knoblauch auf Vorrat herzustellen, für den mühelosen Einsatz beim Kochen.

Schritt 1

Schraubglas mit kochendem Wasser ausspülen und zur Seite stellen. Knoblauch schälen. Zehen danach in einen kleinen Topf geben und soweit mit Olivenöl übergießen, bis alle Zehen mit Öl bedeckt sind. Es empfiehlt sich also einen möglichst kleinen Topf zu nehmen, damit nicht Unmengen an Öl gebraucht werden.

Schritt 2

[Topf*](#) auf dem Herd einmal heiß werden lassen. Anschließend auf kleinste Stufe runterstellen und langsam bei ca. 90°C für 25 Minuten ziehen lassen, bis der Knoblauch butterweich ist. Dafür einmal mit einer Gabel testen, ob sich die Zehen leicht durchstechen lassen.

Schritt 3

Zum Schluss Thymian und Rosmarin hinzufügen und alles nochmal aufkochen. Sobald das Öl blubbert, den Topf sofort vom Herd nehmen und Knoblauch und Öl in ein Schraubglas füllen. Fertig ist das Knoblauch-Confit. Das Glas nun geschlossen abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank aufbewahren. Das Öl kann zum kochen als Knoblauchöl verwendet werden.

Viel Spaß beim Verfeinern deiner Gerichte!

Zum Verfeinern von [Hummus](#), Dips, [Tzatziki](#), [Pesto](#) oder als Aufstrich für ein besonderes Knoblauchbrot ist confierter Knoblauch vielseitig einsetzbar.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Feines Knoblauch-Confit selber machen

Tipps

Olivenöl darf problemlos erhitzt werden.

Das Confit im Kühlschrank lagern, so ist es viele Wochen und Monate haltbar.

Das Öl kann zum würzen als Knoblauchöl verwendet werden

Zutaten:

- Knoblauch (2 Knollen oder nach Bedarf)
- Olivenöl (so viel, bis der Knoblauch bedeckt ist)
- 1 Zweig Rosmarin
- 2-3 Zweige Thymian

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 46

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#)

