



# Confierter Knoblauch

## Zutaten

- 3 ganze Knoblauchzehen

## Zubereitung

Zum Confieren benötigt Ihr einen Topf und Rapsöl. Kein Olivenöl verwenden, da Olivenöl die starke Hitze nicht verträgt. Das Rapsöl im Topf auf 80° C erhitzen, dabei ist es wichtig das ihr ein Thermometer verwendet und die Temperatur im Auge behaltet. Die geschälten Knoblauchzehen hineingeben und ca. 30 Minuten im Öl bei konstanter Temperatur garen. Wenn die Knoblauchzehen weich sind, könnt Ihr sie herausnehmen.

Kurz abkühlen lassen, in ein Einmachglas geben und mit Olivenöl bedecken. Wenn Ihr dann beim Kochen eine Knoblauchzehe benötigt mit einem Löffel die Zehen herausholen und das Glas wieder verschließen.

Achtet beim Kauf vom Knoblauch auf eine gute Qualität und feste, große Knollen. es sollten keine grünen Keime herauschauen. Grundsätzlich beim Kochen die grünen Keime entfernen, denn Sie machen Euer Gericht bitter.