

Confierter Knoblauch

10 Knoblauchknollen	250 ml Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 Lorbeerblätter	1 Chilischote
1 Zitrone	1 Msp. Gewürzsalz	1 Einmachglas (500 ml)

Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.

Von den Knoblauchknollen oben und unten ein Stück abschneiden, so dass die einzelnen Zehen zu sehen sind. Dann mit dem Messer in jede Knoblauchzehe einen kleinen Schnitt machen, damit die Knoblauchzehen leichter zu schälen sind. Anschließend die Knoblauchzehen aus der Knolle lösen, schälen und in eine Auflaufform geben.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, bis es anfängt Bläschen zu werfen.

Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter zum Knoblauch in die Auflaufform geben. Chilischote halbieren und ebenfalls in die Auflaufform geben.

Mit einem Sparschäler zwei Streifen Schale von der Zitrone schälen, auch zum Knoblauch dazugeben und alles mit Gewürzsalz würzen.

Sobald das Öl heiß ist (ca. 140 °C /150 °C), dieses vorsichtig in die Auflaufform gießen und mit einem Löffel etwas verteilen, sodass alles vom Öl bedeckt ist. Knoblauch im heißen Ofen ca. 50 Minuten garen.

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, alles kurz abkühlen lassen und das Ganze anschließend in das bereitgestellte Einmachglas füllen und verschließen. Den confierten Knoblauch an einem kühlen und dunklen Ort lagern.

Steffen Henssler am 04. April 2024