

Knoblauch auf Vorrat



Wenn sie diesen Tipp beherzigen, sind Knoblauchhände im Alltag bald passé. Sie können Knoblauch nämlich auf Vorrat zubereiten und aufbewahren, ihn dann ganz einfach mit dem Teelöffel Ihren Speisen beigeben. Ich kenne zwei Arten, die bei mir oft in Gebrauch sind. Die Erste: Knoblauchöl. Dafür Knoblauch ganz fein hacken (oder auch mixen), mit gutem Öl ganz kurz köcheln. Das Öl mit den Knoblauchstückchen in eine Flasche oder ein Einmachglas füllen, Deckel drauf. Als Alternative dazu mörsere ich Knoblauch und vermische ihn mit viel Salz. Auch dieser Knoblauchvorrat geht im Einmachglas mit Deckel drauf in den Kühlschrank.

Beide Varianten halten sich problemlos einige Wochen. Sprich: Sie machen sich einmal die Hände schmutzig und können immer wieder davon profitieren.