

## **Wie reibe ich Knoblauch mit Hilfe der Keramikreibe von Ankeramic?**

Um Knoblauch mit Hilfe einer Keramikreibe von Ankeramic zu reiben gibt es zwei Methoden:

1. Schälen sie die Knoblauchzehe und entfernen sie alle holzigen Teile. Halten sie die Keramikreibe von Ankeramic fest und führen sie die Knoblauchzehe an die Reibefläche.
2. Schneiden sie die Knoblauchzehe an der Spitze mit einem scharfen Messer an und führen sie die Knoblauchzehe mit der angeschnittenen Spitze an die Reibefläche.

Dann fahren sie wie folgt fort:

- Reiben sie den Knoblauch an der Reibefläche. Die Reibebewegungen können kreisend oder "hin und zurück" ausgeführt werden, wobei eine Hand den Knoblauch, die andere die Reibe hält.
- Achten sie darauf, dass sie den Knoblauch gleichmäßig und ohne zu viel Druck reiben.
- Haben sie den Knoblauch vollständig gerieben, streichen sie die geriebene Masse (und den eventuell angefallenen Saft) mit einem Pinsel von der Reibe in einen gewünschten Behälter, ein Glas oder aber direkt in den Kochtopf/die Pfanne.
- Reste auf der Reibefläche können sie einfach unter fließendem Wasser abspülen, eventuell hartnäckige Reste beseitigen sie mit Hilfe eines Pinsels oder einer weichen Bürste.
- Verwenden sie den geriebenen Knoblauch sofort oder lagern sie ihn in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank, wenn sie ihn später verwenden möchten.

**Hinweis:** Eine Keramikreibe von Ankeramic sorgt für eine feinere Konsistenz, somit werden mehr Aromastoffe sowie ätherische Öle des Knoblauchs freigesetzt. Dies läßt sich mit einer Knoblauchpresse in dem Maße nicht erreichen.

## **Tipps für die Verwendung von Knoblauchmasse:**

Geriebener Knoblauch ist eine vielseitige Zutat und kann in vielen verschiedenen Gerichten und Rezepten verwendet werden:

- **Marinaden und Dressings:** Geriebener Knoblauch verleiht Marinaden und Dressings einen intensiven Knoblauchgeschmack. Sie können es zu einer Vinaigrette für Salate hinzufügen oder als Basis für eine Marinade für Fleisch oder Gemüse verwenden.
- **Suppen und Eintöpfe:** Knoblauch ist eine häufige Zutat in vielen Suppen und Eintöpfen. Sie können es in Hühnersuppe, Tomatensuppe, Bohnensuppe und vielen anderen Suppenarten hinzufügen, um den Geschmack zu intensivieren.
- **Saucen:** Geriebener Knoblauch ist auch eine wichtige Zutat in vielen Saucen, wie zum Beispiel Tomatensauce, Aioli, Pesto und Hummus.
- **Fleisch- und Gemüsegerichte:** Geriebener Knoblauch kann auch direkt in Fleisch- und

Gemüsegerichte gegeben werden. Sie können es in Pfannengerichte, gebratenes Gemüse oder Rührei geben.

- Brot und Gebäck: sie können geriebenen Knoblauch auch zu Brotteig oder Pizza-Teig hinzufügen, um ein intensiveres Knoblaucharoma zu erzielen.

In der Küche ist geriebener Knoblauch eine beliebte Zutat, die in vielen verschiedenen Rezepten verwendet wird. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, ihn zu verwenden, und seine Verwendung hängt letztendlich von Ihrem Geschmack und den Zutaten des jeweiligen Gerichts ab.

[Www.ankeramic.de](http://www.ankeramic.de)