

Knoblauch-Koji



Beschreibung

Ein intensives und aromatisches Rezept, das die kräftige Würze von Knoblauch mit der natürlichen Süße und Umami-Tiefe des Koji verbindet. Knoblauch-Koji ist vielseitig einsetzbar – als Marinade, Basis für Dressings oder zur geschmacklichen Verfeinerung warmer Speisen.

Zutaten

- Frischer Knoblauch – 3 Zehen
- Koji – 2 Esslöffel
- Wasser – 50 ml
- Prise Salz

Zubereitungsschritte

1. Knoblauch schälen und fein hacken oder zerdrücken.
2. In einer Schüssel mit Koji, Wasser und Salz gründlich vermengen.
3. In ein Glasgefäß füllen und 6–8 Stunden bei Raumtemperatur fermentieren lassen.
4. Danach kühl aufbewahren und je nach Bedarf verwenden.

Tipp

- Ideal zum Würzen von Fleisch, Gemüse oder Pasta.
- Für eine mildere Variante kann der Knoblauch vorher leicht angebraten werden.