Knoblauchpresse

Beschreibung



Knoblauchpresse

Die Knoblauchpresse ist ein meist zangenförmiges Gerät zum Zerkleinern von einzelnen Knoblauchzehen.

Verwendung

Die geschälte (evtl. vom grünen Spross befreite) Knoblauchzehe wird in die Öffnung der unteren Zange gelegt. Mit der Presswange der oberen Zange wird die Zehe in der unteren Zange durch dort befindliche kleine Löcher getrieben, lästige Knubbel oder Fasern bleiben in der Presse. Es sind auch Pressen erhältlich, bei denen man die einzelnen Zehen ungeschält verwenden kann.Die Presse kann direkt über der zu würzenden Speise verwendet werden. Reste, die unter der Presse hängen bleiben, können abgestreift und verwendet werden. Dazu nimmt man am Besten das Utensil, mit dem das Gericht auch weiterhin zubereitet wird, z.B. Löffel, Gabel oder auch Pfannenwender.

Neben der Knoblauchpresse gibt es auch andere Methoden. Man kann z.B. Knoblauch mit dem Messer grob oder fein hacken und zusammen mit Salz mit der flachen Messerklinge zerreiben. Wird nur wenig des Gewürzes benötig, genügt es oft, mit einer halbierten Zehe Teller oder Schüssel auszureiben. Weitere Möglichkeiten sind das Mitgaren ganzer, leicht angequetschter Zehen, die vor dem Servieren wieder herausgenommen werden. Alternativ gibt es auch Knoblauchschäler, das sind raue Röllchen, die alle nicht essbaren Reste entfernen. Danach kann der Knoblauch mit dem Messer zerkleinert werden.

© 2026 coquina.de