Bärlauch-Salz

Du magst aromatisierte Salze? Dann wirst du Bärlauch-Salz lieben! Zart-grüne Farbe, feines Knoblauch-Aroma, Bärlauch-Salz ist optimal um deine Gerichte zu verfeinern, eignet sich hervorragend zum Marinieren und für raffinierte Akzente. Wir füllen jedes Frühjahr unseren Vorrat auf und machen meist sogar ein paar Gläser zum Verschenken fertig.



Bärlauch-Salz | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 kleine Gläser): 250 Gramm Salz | 100 Gramm Bärlauch



Bärlauch-Salz | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (3 Stunden): 1. Bärlauch per Hand oder mit einem Küchenhäcksler sehr fein hacken, dann mit dem Salz vermengen. 2. Bärlauch-Salz flach ausgestrichen im Dörrautomaten zwei Stunden bei 60 Grad trocknen (alternativ im Backofen mit leicht geöffneter Ofentür), dann gegebenenfalls noch einmal mit einer Küchenmaschine fein mahlen.

Jetzt noch mehr Gourmet-Rezepte und weitere Rezepte mit Bärlauch entdecken!

Nährwerte/Glas: 5 Kalorien | 0,1 Gramm Fett | 0,7 Gramm Kohlenhydrate | 0,2 Gramm Eiweiß