

Bärlauch-Öl

Gold schimmernd und mit feiner Knoblauch-Note: Bärlauch-Öl ist die perfekte Zutat für raffinierte Salatdressings und kulinarische Akzente. Ich setze jeden Frühling eine neue Flasche an, sodass ich das ganze Jahr über einen Vorrat habe. Du kannst das Bärlauch-Öl zum Marinieren benutzen oder aber auch Mozzarella, Schafskäse oder Oliven darin einlegen. Wir lieben das Bärlauch-Öl gerne auch als edle Verfeinerung von Suppen, Risottos und Salaten oder rösten unser Brot darin an.



Bärlauch-Öl | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 kleine Flaschen a 150 Milliliter): 325 Milliliter
hochwertiges Olivenöl | 100 Gramm Bärlauch



Bärlauch-Öl | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (10 Tage): 1. Bärlauch waschen, gut trocknen und dann grob hacken (sind die Stücke zu klein, um sie aus dem Öl herauszufiltern, ist dieses nicht so lange haltbar). 2. Bärlauch mit Olivenöl in eine Flasche mit breiter Öffnung füllen und den Bärlauch so nach unten drücken, dass er vollständig vom Öl bedeckt ist. 3. Flasche für zehn Tage in den Kühlschrank stellen; dabei jeden zweiten Tag einmal umrühren. 4. Bärlauch-Öl Gemisch durch ein sehr feinmaschiges Sieb geben und den Bärlauch vorsichtig ausdrücken. 5. Das Bärlauch-Öl in eine saubere Flasche geben und kühl und dunkel lagern.

Bärlauch-Öl kannst du für die Herstellung von [Röstbrot](#) verwenden. Jetzt noch mehr [Rezepte mit Bärlauch](#) und weitere [Gourmet-Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/100 Milliliter: 824 Kalorien | 91,5 Gramm Fett | 0 Gramm Kohlenhydrate | 0 Gramm Eiweiß