Bärlauchsalz

Dauer: Aufwändig Kategorie: Eingemachtes und Co. Saison: Frühling



Zutaten

250 G	Frische Bärlauchblätter
250 G	Meersalz grob

Zubereitung

1. Bärlauch waschen und mit der Salatschleuder trockenschleudern.
2. Dann mit dem Pürierstab zu einer Paste pürieren.
3. Salz dazugeben und mit der der Bärlauchpaste verrühren.
4. Bärlauchsalz auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
5. Bei Ober und Unterhitze bei 40°C bei leicht geöffneter Backofentüre (Holzlöffel einklemmen) trocknen lassen.
6. Immer mal wieder durchmischen.
7. Danach an einen luftigen und sauberen Ort komplett trocknen lassen.
8. Das trockene Salz nochmal mit dem Pürierstab fein mixen.
9. Bärlauchsalz in ein Schraubglas umfüllen und nach Bedarf verwenden.

SEMINAR BÄUERINNEN