

Bärlauchsalz



Bärlauchsalz ist sehr einfach und schnell herzustellen. Im Gegensatz zu gekauftem Bärlauchsalz, welches nur getrockneten Bärlauch enthält, der so gut wie gar nicht nach Bärlauch schmeckt, bleibt hier der Geschmack lange erhalten. Luftdicht vakuumiert ist es mindestens ein halbes Jahr haltbar.

Zutaten

1 Bund Bärlauch

1 Kg Meersalz

Zubereitung

Den Bärlauch waschen und abtrocknen.

Bärlauch und Salz in einem Mixer solange mixen, bis sich der Bärlauch komplett mit dem Salz vermengt hat.

Für den täglichen Gebrauch in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Zur Lagerung luftdicht vakuumieren und dunkel und kühl lagern.

Diese Bärlauchsalz kann wunderbar als Basis für Kräutersalz verwendet werden.

Dieses Rezept ist von www.koch-welten.de

Der Inhalt der Webseite www.Koch-Welten.de ist urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung von Informationen oder Daten, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial, bedarf der vorherigen Zustimmung von www.Koch-Welten.de. Die Informationen der www.Koch-Welten.de-Webseiten

dürfen nicht verändert oder verfälscht werden.