

Bärlauchsalz

Mit diesem Rezept für Bärlauchsalz kann man sich ganz einfach selbst ein besonderes Würzsalz herstellen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

200 g	Meersalz
90 g	Bärlauch
0.5 TL	Pfefferkörner

Zubereitung

1. Für das Bärlauchsalz den Backofen auf 60°C vorheizen. Die Bärlauchblätter kalt abbrausen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Im Ofen ca. 90 Minuten lang trocknen lassen.
2. Herausnehmen und mit den Pfefferkörnern und einem kleinen bisschen Salz in einen Mörser geben und sorgfältig zerstoßen. Mit dem restlichen Salz vermischen und in verschließbare Gläser abfüllen.

Tipp

Das Bärlauchsalz eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Tomatensalat oder anderen leichten Salaten und zum Aromatisieren von Frühlingsuppen aller Art.