Bärlauchsalz selbst gemacht

Das würzige Bärlauchsalz wird aus zwei Zutaten gemacht. Ein einfaches Kräutersalz Rezept für den Frühling.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,2 h



Zutaten

500 g	grobes Meersalz
100 g	Bärlauch

Zubereitung

1. Das **Bärlauchsalz** kann man ganz einfach selbst machen. Dafür den Bärlauch gründlich waschen, trocken und zerschneiden. Danach die geschnittenen Kräuter in einem Mixer geben und zu einer Paste pürieren.

2. Das grobe Meersalz in eine Schüssel geben, Bärlauch Paste hinzugeben und gut verrühren. Das Salz sollte sich dadurch grün verfärben.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Paste darauf gleichmäßig dünn verteilen.

4. Im Backofen bei zirka 50-60°C zirka 4 Stunden trocknen. Damit das Salz gleichmäßig trocknet, zwischendurch immer wieder durchrühren. Das fertige Bärlauchsalz in verschließbare Gläser oder in eine Gewürzmühle füllen.

Tipp

Das selbst gemachte Bärlauchsalz kann man auch im Freien in der Sonne trocknen lassen. Wenn man das Salz im Backofen trocknet, kann es schon passieren das sich der intensive Knoblauch Geruch in der Wohnung verbreitet.