

Schnittlauchsatz

Das selbstgemacht Schnittlauchsatz ist die ideale Lösung, um Schnittlauch das ganze Jahr über zu genießen und deine Gerichte auf ein neues Geschmacksniveau zu heben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

100 g Schnittlauch (frisch)
2 TL Salz (gehäuft)

Zubereitung

1. Um **Schnittlauchsatz** zuzubereiten, nehmen wir zu Beginn den frischen Schnittlauch und waschen ihn gründlich. Nachdem wir ihn sorgfältig mit Küchenpapier getrocknet haben, schneiden wir ihn in kleine Ringe, um seine köstliche Aromenvielfalt freizusetzen.
2. Wir schichten den frischen Schnittlauch und das Salz abwechselnd in ein sterilisiertes Schraubglas. Durch diese Schichtung entsteht ein harmonisches Zusammenspiel von Schnittlauch und Salz, das später für den einzigartigen Geschmack unseres Schnittlauchsatzes sorgen wird.
3. Um sicherzustellen, dass die Aromen sich optimal entfalten, drücken wir die Schichten im Glas gut an. Hierfür kannst du einen Stößel oder einen Kochlöffel verwenden, um eine perfekte Kombination von Schnittlauch und Salz zu erreichen.
4. Sobald das Glas fest verschlossen ist, lagern wir es an einem dunklen und kühlen Ort, zum Beispiel im Kühlschrank. Dadurch bleibt das Schnittlauchsatz lange haltbar und behält seine frische Note für mindestens vier Monate.

Tipp

Das selbstgemachte Schnittlauchsatz ist eine geschmackvolle Ergänzung für Salatdressings, Kräutertopfen, Dips und Suppen, die deinen Gerichten eine aromatische Note verleiht. Da der Schnittlauch bereits in Salz konserviert ist, kannst du bei der Zubereitung deiner Speisen etwas

weniger oder sogar gar kein zusätzliches Salz verwenden.