heute gibt es...

Bärlauchsalz



Zutaten:

- 50g Bärlauch
- 500g grobes Salz

Zubereitung:

- 1. Den Bärlauch waschen, trockenschleudern und mit einem Mixer pürieren.
- 2. Das Salz dazugeben und alles so lange mixen, bis es eine einheitliche grüne Farbe erhält.
- 3. Anschließend auf ein mit Backpapier oder Küchenpapier ausgelegtes Backblech verteilen und über mehrere Stunden trocknen lassen. Im Freien dauert das an einem sonnigen Tag etwa 8 Stunden. Ihr könnt das Salz natürlich auch drinnen trocknen lassen, wobei der Geruch sehr intensiv ist und sich schnell im Haus ausbreitet.
- 4. Sobald das Bärlauchsalz trocken ist reibt am besten etwas zwischen die Finger um es zu testen könnt ihr es nach Wunsch fein mahlen oder auch grob lassen und luftdicht aufbewahren.

