

Bärlauch Rezept

SCHWIERIGKEITSGRAD: *mittel*



ZEITAUFWAND: *ca. 2 h*



Material:

- ♥ 250 G BUTTER
- ♥ BÄRLAUCHBLÄTTER
- ♥ SALZ UND PFEFFER
- ♥ ZITRONENSAFT
- ♥ OLIVENÖL
- ♥ GLASFLASCHE
- ♥ GLAS
- ♥ SATINBAND
- ♥ DEKOELEMENTE

*3 köstliche Rezepte rund ums Thema Bärlauch:
Bärlauchbutter, Bärlauchöl und Bärlauchsalz.*

*Die Rezepte sind schnell gemacht und eignen sich
ideal für kleine Geschenke und Mitbringsel!*

BASTELIDEE

N°104.139- BÄRLAUCHREZEPT

Bärlauchbutter

1. Zutaten:
 - 250 g Butter
 - etwa zwei handvoll Bärlauchblätter
 - Salz und Pfeffer
 - Spritzer Zitronensaft
2. Bärlauchblätter gründlich waschen und anschließend in kurze, feine Streifen schneiden. Nun unter die weiche Butter mischen und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Die fertige Butter in eine Form (z.B. Silikonform) füllen und etwa zwei Stunden kühl stellen.



Tipps:

In einer schönen Glasflasche eignet sich das selbst hergestellte Öl auch gut als kleines Geschenk. Bärlauchöl schmeckt besonders lecker mit gekochten Nudeln, dazu Chili und frischgeriebener italienischer Hartkäse.



Bärlauchöl

1. Zutaten:
 - 70 g frischen Bärlauch
 - 500 ml Olivenöl
2. Den Bärlauch waschen, sorgfältig trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Nun den Bärlauch in eine saubere, trockene Flasche geben und mit 500 ml Olivenöl auffüllen. Vor dem Verzehr das Bärlauchöl mindestens einen Tag durchziehen lassen. Ungefiltert hält das Öl ca. zwei Wochen. Wenn der Bärlauch herausgefiltert wird, sogar 8-10 Wochen. Im Kühlschrank lagern.

Bärlauchsalz

1. Zutaten:
 - 100 g Bärlauch
 - 1 kg Salz
2. Bärlauch mit dem Mixstab pürieren, 100 g Salz hinzugeben und gut durchmischen, sodass eine relativ flüssige Masse entsteht. Dann in einer Schüssel mit dem restlichen Salz vermengen. Ein Backblech mit Küchenpapier belegen, das Salz darauf verteilen und unbedingt im Freien trocknen lassen (starker Geruch). Das dauert an einem sonnigen Tag etwa 8 Stunden.

BASTELIDEE

N°104.139- BÄRLAUCHREZEPT