

Bärlauch - Eingelegter aus Transsilvanien

Kategorien: Eingelegte, Eingemacht, Bärlauch, Land, Rumänien

Zutaten für: 1 Rezept

5-7 TAGE MARINIEREN

60	Baerlauchstiele (Bluetenstiele)
1 1/2	Essl. Salz
1	Essl. Zucker
150	ml Essig

Anleitung:

Die Bluetenstiele vom Baerlauch an beiden Enden beschneiden, waschen, das Wasser abgiessen und die Stiele 2 Stunden in frisches, kaltes Wasser legen, um ihnen Bitterstoffe zu entziehen.

1 Liter Wasser mit Salz, Zucker und Essig aufkochen und auf Zimmertemperatur abkuehlen lassen.

Jeweils 10 oder 20 Baerlauchstiele mit einem Faden Buendeln, in ein hohes Glas stellen und den lauwarmen Sud angiessen. Die Stiele muessen ganz bedeckt sein. Die Baerlauchstiele 5-7 Tage im Kuehlschrank marinieren lassen. Nach 5 Tagen zum ersten Mal probieren.

Eingelegter Knoblauch und Baerlauch sind sehr dekorativ und schmecken gut zu warmen und kalten Fleischgerichten und zu Kalten Platten. Sehr lecker auch zu Kaeseplatten oder zu kraeftigem Bauernbrot mit Butter.

Eingelegter Baerlauch ist urspruenglich eine Spezialitaet der Tartaren. In Russland nennt man ihn wilden Knoblauch, und er wird auf allen Maerkten angeboten.