

Bärlauchpaste

Kategorien: Grundrezept, Gewürze, Bärlauch

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Bärlauch
7	Gramm	Salz
100	ml	Sonnenblumenöl

Anleitung:

Den jungen, frischen Bärlauch waschen und trockentupfen. Die feingehackten oder durch einen Fleischwolf gedrehten Bärlauchblätter mit Salz und Öl in einer Rührschüssel gut verrühren, bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat. Dieses Gemisch in dunkle Gläser abfüllen. Gut verschlossen und vor Licht und Sonne geschützt kühl aufbewahren.

Wer Bärlauch liebt, der kann auf dieses herrliche Gewürz fast nicht mehr verzichten. Überall, wo es gilt, einen Hauch von Knoblauch beizugeben, ist die Bärlauchpaste schnell zur Hand und einsatzbereit, sei es für Suppen oder Saucen wie auch für Fleisch, - Geflügel-, Fisch-, Gemüse-, Pilz- und Teigwarengerichte.

Kühl gelagert ist diese Paste bis zu einem Jahr haltbar. Mit Bärlauchpaste gewürzte Speisen sollten sie nur sehr sparsam würzen.

Quelle:

Oskar Marti: Frühling in der Küche, Hallwag
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann