



## Bärlauch trocknen

### Kochutensilien

- Backblech
- Küchenmaschine oder Mörser

### Zutaten

- 1 Bund Bärlauch

### Zubereitung

1. Die Bärlauchblätter gründlich waschen – mindestens zwei Waschgänge empfehle ich, im ersten Durchgang einen Esslöffel Natron ins Wasser geben und die Blätter mindestens 15 Minuten einweichen. Das löst Schmutz besser und entfernt mögliche Verunreinigungen.
2. Den Bärlauch anschließend gut trockenschleudern.
3. Die Blätter in einer einzigen Schicht auf einem Backblech verteilen.
4. Im Ofen bei **60 °C** mit leicht geöffneter Tür trocknen – dazu einfach einen Kochlöffel in die Tür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.
5. Wenn die Blätter vollständig getrocknet und knistertrocken sind, in einer Küchenmaschine oder mit einem Mörser grob zerkleinern.
6. In einem luftdicht verschlossenen Glas kühl und dunkel aufbewahren.

**Hinweis zur Haltbarkeit:** Getrocknete Kräuter verlieren ihr Aroma mit der Zeit – Bärlauch getrocknet hält in den ersten Monaten nach der Saison am besten. Danach lässt das Aroma spürbar nach. Einfach jedes Jahr frisch ansetzen!