

Bärlauchsalz



Zutaten:

- 1 kg grobes Meersalz
- 200 g frischer Bärlauch

Zubereitung:

Zuerst den Bärlauch sehr gründlich waschen, ich verwende immer noch Natron beim waschen, denn dies löst die Verschmutzungen auf den Blättern. Bärlauch bitte mehrmals waschen!! Anschließend mit der Saltschleuder gut trocken schleudern.

Wenn es im Frühjahr schon sehr sonnig ist und die Sonnenstrahlen intensiv sind, dann trockne ich die Blätter vorab auf einem Backblech an einem warmen sonnigen Ort oder ca. für 45 Minuten bei 80°C im Backofen. In die Tür einen Kochlöffel klemmen um den Dampf heraus zu lassen.

Anschließend den Bärlauch mit dem Meersalz in ein großes Glas geben und die Öffnung mit einem Plastikdeckel verschließen. (Feuchtes Salz ist sehr aggressiv und korrodiert mit dem Metalldeckel). Über mehrere Tage das Glas immer wieder drehen und leicht schütteln. Hierbei entzieht das Salz dem Bärlauch die Feuchtigkeit und nimmt dabei den Geschmack und leicht die Farbe an. Nach ca. einer Woche ist das Salz fertig. Einen Teil nehme ich heraus und suche die Blätter des Bärlauchs heraus und fülle dieses grobe Bärlauchsalz in ein Glas oder Gewürzmühle ab. Den zweiten Teil zermahle ich mit den Bärlauchblättern in einer Küchenmaschine und fülle dies ebenfalls in Gläser ab.

Das Bärlauchsalz hält mindestens 6 Monate verliert aber an Farbe.