

Kochen**Sabrina Dürr Montag, den 15.03.2021****Bärlauch-Salz**Zutaten:

500 g grobes Meersalz (je nachdem wie intensiv es werden soll)

100 g Bärlauch

Zubereitung:

Den Bärlauch gründlich waschen, trocknen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend geben Sie den Bärlauch in einen Mixer/Zerkleinerer, um ihn zu einer Paste zu zermahlen. Danach die Masse mit dem groben Salz mischen, so dass sich das Salz komplett grün färbt. Das nun sehr feuchte Salz auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausbreiten und an der Luft und an der Sonne trocknen lassen. Draußen trocknen ist deshalb empfehlenswert, weil die Wohnung sonst sehr stark nach Knoblauch riecht. Wer aber schneller fertig sein möchte, stellt das Backblech für 3 bis 4 Stunden bei 50-60 Grad in den Backofen (Backofentür immer wieder öffnen und Salz immer wieder umrühren).

Nach Geschmack können Sie frisch abgeriebene oder getrocknete Zitronenschale (ca. 10 g) dazugeben, dann passt das Bärlauch-Salz besonders gut zu Fisch, Salatsößen und Suppen.

Das trockene Salz kann man als grobes Salz in eine Gewürzmühle füllen und bei Bedarf frisch mahlen. Man kann das Salz aber auch in einen Zerkleinerer zu einem feinen Salz mahlen, welches man dann einfach über Fleisch, Fisch, Gemüse und Salat geben kann.