

Bärlauchöl



Bärlauchöl ist wohl die einfachste Verarbeitungsweise von Bärlauch - und doch entsteht im Handumdrehen ein sehr leckeres Gewürzöl, das sich wunderbar zum Aromatisieren von Salaten eignet und, abgefüllt in hübschen Flaschen, auch ein schönes Geschenk abgibt.

Zutaten

- 75 g Bärlauch, gewaschen und trockengeschleudert
- 750 ml mildes Bio-Olivenöl

Zubereitung

Einfacher geht es nicht! Der Bärlauch wird grob geschnitten in eine saubere Flasche (bei dieser Menge ist das Mindestvolumen 1 l) oder ein anderes Gefäß mit großer Öffnung gegeben. Dann gießt man das Olivenöl darüber, schüttelt gut und läßt das Ganze an einem kühlen, dunklen Ort (der Kühlschrank ist allerdings zu kühl! Darin wird das Olivenöl fest und kann die Aromen des Bärlauches nicht aufnehmen) eine Woche lang durchziehen.

Nach einer Woche gießt man das Öl durch ein Trichtersieb in hübsche Flaschen - das war's!