

Bärlauchsalz



Bärlauchsalz ist nicht nur eines der einfachsten Köstlichkeiten, die man aus Bärlauch zaubern kann (ich liebe Rezepte mit zwei Zutaten!), sondern auch ein wunderbar haltbares Geschenk. Ich habe es dieses Jahr zum ersten Mal gemacht und bin sehr begeistert! Es gibt zwei Arten, den Bärlauch mit dem Salz zu vermengen (und wieder zu "trennen") - ich habe beide ausprobiert und werde Euch beide vorstellen. Nun aber zu den Zutaten!

Zutaten

- 200 g Bärlauch, gewaschen und trockengeschleudert
- 1 kg Ursalz (unjodiertes Steinsalz, z.B. von Erntesegen)

Zubereitung

Variante 1

Man arbeitet von Hand mit einem guten Mörser nach und nach den geschnittenen Bärlauch in das Salz ein.

Dann mischt man nochmals alles in einer Schüssel durch und breitet es zum Trocknen auf einem Backblech aus. Bei gutem Wetter trocknet das Bärlauchsalz in wenigen Stunden in der Sonne durch (immer mal wieder wenden und mit dem Stößel des Mörsers "brechen"!). An Schlechtwettertagen kann man das Bärlauchsalz auch zum Trocknen in den Ofen schieben - bei etwa 50 °Celsius dauert das ungefähr zwei Stunden.

Nach dem vollständigen Durchtrocknen wird das Salz nochmals gemörsert und anschließend in luftdichte Gläser abgefüllt.

Das war nun die linke Variante. Der Vorteil dieser Verarbeitungsart ist, daß man sie ohne Küchenmaschine (in der Sonne sitzend im Freien) von Hand erledigen kann und als Ergebnis ein sehr schönes Bärlauchsalz in der Konsistenz eines "normalen" Kräutersalzes erhält. Der Nachteil ist, daß diese Variante sehr viel Zeit kostet. Deshalb stelle ich Euch jetzt die schnelle Variante für Besitzer von leistungsstarken Küchenmaschinen vor:

Variante 2

Man gibt den geschnittenen Bärlauch mit etwa 300 g Ursalz in die Küchenmaschine (mit dem Schneidaufsatz) und vermischt alles auf höchster Stufe, bis eine grüne Paste entsteht. Dann wird auf mittlerer Stufe nach und nach das gesamte Salz hinzugegeben und schließlich auf höchster Stufe alles miteinander vermengt, bis eine gleichmäßig grüne Masse entstanden ist. Diese Masse gibt man wie oben beschrieben auf ein Backblech und trocknet sie auf dieselbe Weise. Ist der Trocknungsvorgang abgeschlossen, gibt man das durchgetrocknete Bärlauchsalz wieder in die (gereinigte und getrocknete) Küchenmaschine und zerkleinert die "Bröckchen" nochmals auf höchster Stufe. So entsteht ein fast pulverisiertes, ganz feines Kräutersalz.

Ich habe in den letzten Tagen beide Varianten in meiner Küche getestet und mag beide sehr gerne. Entscheidet selbst, wie Ihr Euer Bärlauchsalz am liebsten mögt! Verwendet wird es wie ein gewöhnliches Kräutersalz - es verleiht jedem herzhaften Gericht, aber auch jedem Salat und jeder Gemüserohkost eine dezente Bärlauchnote.