



Gibt es etwas Schöneres, als während eines ausgedehnten Waldspazierganges die Zutaten zu Leckereien aus der eigenen Küche selbst zu sammeln?

Wir lieben es jedenfalls - und vor allem die Bärlauchzeit ist für uns jedes Mal ein absoluter Höhepunkt im Jahreslauf. Sofern keine Verbotsschilder aufgestellt sind, ist das Pflücken von Bärlauch für den Eigenbedarf in haushaltsüblichen Mengen in Deutschland erlaubt. Achtet aber bitte auch auf anderslautende Meldungen in der Tagespresse!

Wer nicht das Glück hat, einen Wald in seiner Nähe zu haben, in dem der Bärlauch wächst, kann Bärlauch auch auf dem Markt oder im Bioladen kaufen.

Die angegebene Menge der Zutaten ist sowohl für die Großfamilie als auch für die Vorratshaltung gedacht: wir lieben vegane Bärlauchbutter so sehr, daß ich von dieser Menge jedes Jahr ungefähr das Dreifache zubereite! Wenn Ihr sie aber erst einmal probieren wollt, macht Ihr einfach ein Viertel dieser Menge: das entspricht einem Stück Alsan.

Zutaten

- 1000 g Alsan, zimmerwarm
- 200 g Bärlauch
- ca. 3 Tl Salz

Zubereitung

Zuerst wird der gewaschene und trockengeschleuderte Bärlauch mit einem großen Messer oder einem Wiegemesser sehr fein geschnitten.

Dann wird das zimmerwarme Alsan in einer großen Schüssel mit einer Gabel zerdrückt. Nun gibt man den geschnittenen Bärlauch und das Salz hinzu und verrührt alles gut.

Hat man alle Zutaten gut vermischt, kann man abschmecken und eventuell nachsalzen - wir mögen unsere Bärlauchbutter nur dezent gesalzen, aber die Geschmäcker sind ja verschieden. Zu guter letzt muß die Bärlauchbutter nur noch neu in Form gebracht werden. Hierzu gibt es zwei Varianten.

Bei der ersten Variante wird die Bärlauchbutter zu einer Rolle geformt.

Hierzu gibt man die entsprechende Menge der Masse auf ein zurechtgeschnittenes Stück Backpapier, formt es zu einer Rolle, schlägt die Enden des Papiere ein und legt diese Rolle in das Gefrierfach.

Hat man es lieber etwas verspielter und sowieso einige Silikonförmchen unter den Backutensilien, so kann man diese hierfür ausgezeichnet verwenden. In diesem Falle wird die Bärlauchbuttermasse einfach mit dem Spatel in die Förmchen gestrichen.

Anschließend die Form mit einem Backspachtel glatt abziehen.

Zum Einfrieren werden die gefüllten Formen mit Backpapier abgedeckt.

So präpariert kommen die Silikonformen über Nacht in das Gefrierfach. Am nächsten Morgen können die Bärlauchbutterfiguren vorsichtig aus den Formen gelöst werden.

Werden sie nicht sofort verbraucht, kann man sie in wiederverwendbare Gefrierbehälter geben, aus denen man sie je nach Bedarf portionsweise entnehmen kann.

Eingefroren hält sich die vegane Bärlauchbutter mindestens bis zur nächsten Bärlauchsaison. Zum Auftauen brauchen die Stücke je nach Größe etwa eine Stunde bei Raumtemperatur. Die vegane Bärlauchbutter passt sehr gut zu Maiskolben, Nudeln oder einfach auf's Brot - so schmeckt der Frühling!

Wer eine leistungsstarke Küchenmaschine besitzt, der kann auch einfach alle Zutaten dort hineingeben und die Maschine die Arbeit des Schneidens und Rührens erledigen lassen. Dann erhält man allerdings keine vegane Bärlauchbutter mit Bärlauchstücken, sondern eine schön hellgrüne, beinahe homogene Masse.