

Rezept für eingelegte Bärlauchknospen

Zutaten:

Für 1 Schraubglas á ca. 250ml

- Frisch gesammelte Bärlauchknospen
- Essig, z. B. Kräuternessig oder Aceto Balsamico
- ca. 1 TL Salz
- ca. 2 TL Zucker
- 5-10 Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Wacholderbeere (optional)



Zubereitung:

1. Bärlauchknospen gut waschen, Schraubglas sorgfältig ausspülen (sofern es zum Sammeln verwendet wurde).
2. Knospen zurück in das Glas geben, bis zum Rand mit Essig auffüllen.
3. Beides in einen kleinen Topf schütten, Salz, Zucker und Gewürze hinzufügen.
4. Kurz aufkochen, Sud nach Bedarf abschmecken.
5. Glas und Deckel derweil sterilisieren.
6. Bärlauchknospen-Mischung abfüllen, Glas fest verschließen und auf den Kopf stellen.
7. Erkalten lassen und anschließend an einem kühlen Ort mindestens 4 Wochen durchziehen lassen.