

Bärlauch-Salz

Rezeptur:

- 250 g Bärlauch frisch
- 730 g Meersalz grob

Vorbereitung:

- Bärlauch waschen und von den Stielen entfernen

Zubereitung:

- Bärlauch im Hochgeschwindigkeitsmischer (Thermomix oder Pacojet) fein Mixxen
- Meersalz zugeben und vermengen (nicht mixen)
- auf 2 Silpat Matten (Backpapier ist auch möglich) verteilen
- im Hold o Mat bei 40°C ca. 24 Stunden trocknen
oder
- im Ofen Unter- und Oberhitze bei 40°C ca. 18 Stunden trocknen
(Ofentür muss etwas geöffnet sein)
- wenn das Bärlauch-Salz trocken ist, nach Belieben Grob- oder Feinmixen.

Es entsteht bei dieser Menge ca. 700 g fertiges Bärlauchsalz.