

Bärlauchsalz mit Limette

VORBEREITEN

5
Min.

RUHEN

8
Std.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Glas

Für das Salz

100 g Bärlauch
1 Schalotte
1 Bio-Limette
500 g Meersalz

Besonderes Zubehör

Mixer
Dörrautomat

Das übliche Kräutersalz ist dir zu langweilig? Perfekt, dass gerade **Bärlauch-Saison** ist! Das grüne, intensive Frühlingskraut verwandelt dein Salz in herrlich grünes und würziges **Bärlauchsalz**. Wer also **Kräutersalz selber machen** will, kommt im Frühling an dem besonderen Geschmack, der an Knoblauch erinnert, nicht vorbei.

Besonders schonend und **energiesparend** bereitest du dein Bärlauchsalz übrigens in einem **Dörrautomaten** zu. Das kleine Gerät sorgt dafür, dass die Luft über mehrere Stunden gleichmäßig zirkuliert und entzogen wird. So wird dein Salz nicht nur **sehr aromatisch**, es ist auch über mehrere Monate lang haltbar. Bewahre es hierzu einfach nach dem Dörren in einem luftdichten Gefäß auf.

- 1 -

Für das Salz Bärlauch waschen und grob zerkleinern. Schalotte schälen und vierteln. Schale der Bio-Limette abreiben, Saft auspressen. Bärlauch mit Schalotte, Limettenabrieb und 1 EL Limettensaft in einen Mixer geben. Alles gründlich durchmischen, bis eine kompakte, grüne Masse entsteht. In eine Schüssel füllen und Salz unterheben.

- 2 -

Bärlauchsalz gleichmäßig auf den Dörrfolien des Dörrautomaten verteilen und bei 60 °C ca. 8 Stunden lang dörren.

- 3 -

Größere Salzklumpen mit einem Holzlöffel zerdrücken und fertiges Salz in Schraubgläser füllen.