

Bärlauchsalz

100g Bärlauch gepflückt und gewaschen

1 kg Meersalz grob

Bärlauch in den Topf

15 Sek. Auf Stufe 10 hacken, mit dem Teigschaber alles nach unten schieben. Der Vorgang nochmals wiederholen.

Das Meersalz begeben und alles

20 Sek. Auf Stufe 6 mischen.

Das Bärlauchsalz auf ein sauberes Backpapier geben und für eine Stunde bei Umluft 50 Grad trocknen. (Kelle zwischen die Backofentür)

Von Zeit zu Zeit das Bärlauchsalz mischen.

...Der Bärlauch Geschmack ist sehr intensiv...

Das Salz schön auskühlen lassen.

Zum Schluss gebe ich die Hälfte Bärlauchsalz in den Mixtopf und mahle das Salz fein bei 7 Sek. Stufe 7.5

so auch mit der 2.Hälfte. Eignet sich super zum Würzen von Teigwaren, Saucen oder Bärlauchbutter. (statt Knoblibrötli)

Gutes Gelingen

