

Rezeptidee: Bärlauch in Öl

Bärlauch in Öl

Zutaten

Ca. 1kg Bärlauch

Ca. 0,5-0,75 l Diestelöl

Bärlauchblätter waschen, in der Salatschleuder trockenschleudern evtl. trockentupfen.

Diestelöl in ein hohes Gefäß geben, die Bärlauchblätter nach und nach dazugeben und mit einem Pürierstab passieren.

Den Bärlauch in Öl in Gläser füllen und darauf achten, dass keine Hohlräume entstehen und vor dem Verschließen mit Öl bedecken. Achtung: Die oberste Schicht muss Öl sein, damit nichts schimmelt.

Einfacher ist es, wenn man den Bärlauch in Öl nach dem Rezept zubereitet und sofort einfriert. Praktisch ist das Einfrieren in Eiswürfelformen. Im gefrorenen Zustand kann man ihn in eine Dose umlagern. Dann lässt er sich gut portionieren. So hat man das ganze Jahr Bärlauch zum Verfeinern.

Der Bärlauch in Öl ist eine gute Möglichkeit den Bärlauch zu konservieren.

Er kann dann zum Verfeinern von Broten, Nudeln, Suppen oder Bratlingen verwendet werden.