

Bärlauch Knospen



Zutaten & Zubereitung

250 Weissweinessig

1 Esslöffel Meersalz

½ Teelöffel Zucker

250 Wasser

Alles in einem Topf aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen

150 Gramm Blütenknospen waschen und dicht in sterilisierte Gläser füllen.

Mit heissem Sud auffüllen und optional pro Glas etwas **Senf- und Pfefferkörner** begeben. Gläser sofort verschliessen. Mindestens einen Monat durchziehen lassen. Dunkel und kühl lagern.

Die Knospen passen perfekt zu Raclette, gegrilltem Fleisch, Fisch oder zu Salat. Man verwendet sie ähnlich wie Cornichons.

