

Bärlauchsatz

400g gutes Salz (Himalayasalz oder ähnliches)

60-80 Bärlauchblüten und Samenstände gemischt

20 g Ingwer klein gewürfelt

Chili nach Belieben, je nachdem wie scharf es werden soll.

Alle Zutaten zusammenmischen, in ein Schraubglas geben und gut zusammendrücken.

Einige Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Danach die Masse auf einem Backblech ausbreiten und bei 30 Grad im Backrohr mehrere Stunden trocknen. Dabei darauf achten, dass die Tür einen Spalt geöffnet bleibt.

Mörsern oder mit der Kaffeemühle fein mahlen und in ein Glas oder einen Streuer abfüllen.



Passt zu Fleisch, Gemüse, Soßen.