



COOKING PASSION SINCE 1877

BÄRLAUCHÖL



Für ein Schraubglas von ca. 300 ml

ZUTATEN

200 g frische Bärlauchblätter
80 ml Traubenkernöl

ZUBEREITUNG

Bärlauchblätter in eine Schüssel legen, mit kochendem Wasser überbrühen und sofort in ein Sieb geben. Mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Bärlauchblätter mit dem Traubenkernöl sehr fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In ein kleines Schraubglas abfüllen. Im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.

Tipp:

Bärlauchöl kann im Eiswürfelbehälter tiefgefroren werden. Die gefrorenen Bärlauchwürfel in einem Tiefkühlbeutel aufbewahren. So hat man das ganze Jahr über Bärlauchgeschmack in kleinen Portionen auf Vorrat.

