

© Salzburger Agrar Marketing/Theresa Stei	ner
O Suizbarger 7 Grai Marketing Microsa Ster	

Dauer: Mittel
Kategorie: Eingemachtes und Co. Vegetarisch
Saison: Frühling
Für:
Verfasst von: Theresa Steiner

Zutaten

Bärlauchknospen
milder Essig
Wasser
Salz
Zucker
Lorbeerblätter
Pfeffer

Zubereitung

- 1. Die Bärlauchknospen waschen und trocknen.
- 2. Aus dem Basamicoessig, dem Wasser, dem Zucker und den Gewürzen einen Sud kochen. Die Bärlauchknospen damit übergießen und 3 Tage stehen lassen.
- 3. Abseihen und den Sud erneut aufkochen und wieder über die Knospen gießen.
- 4. Noch einmal drei Wochen ziehen lassen und anschließend in Gläser füllen.

Auch die gleiche Weise kann man auch Bärlauchblüten einlegen.