Bärlauchkapern

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Vegetarisch Saison: Frühling Für:

Zutaten

150 G	Bärlauchknospen
400 ML	milder Essig
200 ML	Wasser
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
2	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.