



Dauer: Mittel

Kategorie: Eingemachtes und Co. Vegetarisch

Saison: Frühling

Für:

Verfasst von: Theresa Steiner

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.

Auch die gleiche Weise kann man auch Bärlauchblüten einlegen.