

bärlauch Gewürze

Man pflückt so 40 Blätter (oder kauft sie im einschlägigen Handel).

Bärlauch Salz

grobes Meersalz und 10 Blätter in einem Grinder zerkleinern. Das grüne Salz in ein luftdichtes Glas geben und man hat das ganze Jahr **bärlauch kräuter salz**

Bärlauch Essig

10 Blätter klein hacken und in ein Glas geben mit Essig. 2 Wochen darin stehen lassen und dann in einee Essig Sprühflasche geben. Man hat so für lange Zeit

bärlauch essig spray



.....habe die Ehre

Hans-Peter Thomas, Wien und Wedel