

Bärlauchknospen im Essigsud

Für 4 Gläser (300ml)

4 Gläser voll Bärlauchknospen mit 2 bis 3cm Stiel

70g Zucker
1El Salz
8dl Obstessig
3dl Wasser
½ EL weisse Pfefferkörner
1 Stk. kleine Chilischote; in Ringe geschnitten
1 Stk. Zitronenschale in Streifen
2 Stk. Ingwerscheiben



Die Bärlauchknospen waschen, trocken tupfen und die Gläser prall damit einschichten.

Den Zucker, ohne zu rühren, karamellisieren lassen.

Den Karamell mit der Flüssigkeit ablöschen und auskochen lassen.

Die übrigen Zutaten dazugeben, aufkochen und den Sud kochen heiss über die Knospen giessen.

Die Gläser sofort verschliessen.

Wer sicher gehen will, dass die Gläser gut verschliessen, kann die gefüllten Gläser im kochenden Wasser in einer Pfanne ca. 30 Min sterilisieren.

Die Knospen ca. 4 Wochen ziehen lassen, dass sie ihren Geschmack optimal entfalten.

Im Kühlschrank 6 -12 Monate haltbar.

Tipp:

Schmeckt sehr gut zu Lachs, Rauchfisch oder Käsegerichten.

Kann auch sehr gut auf Sommersalaten, Trockenfleisch oder Geräuchertem serviert werden.

E Guete...