



## Bärlauch-Salz

### Zutaten:

100 g Bärlauch-Blätter  
200 g gutes Ur-Steinsalz

### Zubereitung:

Die frischen Bärlauch-Blätter waschen, trockenschleudern und grob schneiden.



Zusammen mit dem Steinsalz im Mixer zerkleinern.



Die Salzmasse auf einem Backblech verteilen, drei bis vier Tage gut trocknen lassen (dabei duftet das ganze Haus nach Bärlauch!).

Immer mal wieder mit einer Gabel durchmischen.



Beim Trocknen entstehen kleine Salzklümpchen. Wenn man es lieber etwas feiner mag, kann man das Salz im Mixer nochmals mahlen.



Dann in Gläschen abfüllen und dunkel lagern oder an liebe Freunde verschenken...

Rezept von [www.durchwaldundwiese.de](http://www.durchwaldundwiese.de)