

Eingelegte Bärlauchknospen

einfach | ⌚ 15 min



ZUTATEN

- › 500 g verschlossene Bärlauchknospen (mit kurzen Stielen)
- › 50 g Zucker
- › 100 ml Weisswein
- › 200 ml weisser Balsamico-Essig
- › Lorbeerblatt
- › Thymian
- › Korianderkörner
- › etwas Salz
- › nach Bedarf weitere Gewürze wie Piment-, Senfkörner oder etwas Peperoncini

ZUBEREITUNG

- 1 Wein, Zucker und Essig mit den Gewürzen aufkochen.
- 2 Anschliessend die Bärlauch-Knospen hineinlegen und einige Minuten sanft mitkochen.
- 3 Die Knospen in kleine Gläser füllen und mit Gewürzsud überdecken. Gläser verschliessen.

Tipp: Für einen würzigen Geschmack, die Knospen ein paar Tage in den Gläsern ruhen lassen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.



HAST DU GEWUSST?

Die Bärlauchknospen-Saison ist ca. Ende März (je nach Wetter und Standort) und nur sehr kurz. Wer jedoch das richtige Timing und die Zeit hat, die Knospen zu sammeln, wird mit einer feinen Kapern-ähnlichen Delikatesse belohnt. Sie zeichnet sich durch ihren zarten Knoblauchgemack aus und passt hervorragend zu Antipasti-Tellern, Salaten oder auf Brötchen.



Mehr Rezepte findest du unter vegan.ch/rezepte