

Bärlauchbutter

250 g Butter (oder feste Margarine)	ein paar Stunden im Voraus ins Warme stellen.
75 g Bärlauch	waschen, in feine Streifen schneiden.
1 getrocknete Chili	in sehr feine Streifen schneiden.
Schale einer Zitrone	fein abreiben.
2 TL grobes Salz	mit allen anderen Zutaten gründlich vermischen.

Die Mengenverhältnisse kann man natürlich nach persönlichem Belieben anpassen. Bärlauch kann man meist sehr gut selbst sammeln. Man findet ihn oft in relativ schattigen Wäldern an feuchten Stellen. Die Zeitspanne für Bärlauch ist relativ kurz, meist ungefähr im April, je nach Lage und Wetter. Wenn sich die weißen Blüten geöffnet haben, ist die beste Zeit vorbei, der Bärlauch schmeckt dann nicht mehr so gut.

Achtung: Beim selbst Sammeln nicht mit Maiglöckchen verwechseln! (auf intensiven Bärlauchgeruch achten, außerdem die Blätter unten anschauen: Bärlauch hat einzelne Blätter an dünnen, kurzen Stielen; Maiglöckchen je 2 – 3 Blätter, die zusammen einen relativ kräftigen Scheinstängel bilden).

Eingefroren in kleinen Portionen hält sich die Bärlauchbutter das ganze Jahr.