

Bärlauch - Kapern

Zutaten:

- einige - Bärlauch-Samenkapseln
- etwas - Salz
- etwas - milder, heller Essig, z.B. Apfelessig
- etwas - Lorbeerblätter
- etwas - Pfefferkörner

Zubereitung:

Aus den verblühten Bärlauchblüten wachsen kleine, dicke Samenkapseln.

Diese werden mit ein wenig Stiel abgeschnitten.

Du Hause die Samenkapseln gründlich mit fliessendem Wasser abspülen und danach gut mit Salz bestreuen.

Die Kapseln etwas stehen lassen.

Wasser aufkochen und die Bärlauchkapern kurz im Wasser aufwallen lassen – abgiessen.

In kleine Gläschen abfüllen. Die Gewürze - Lorbeer und Pfeffer begeben.

Den Essig aufkochen und über die Kapern giessen bis diese voll bedeckt sind.

Die Gläser verschliessen und kühl lagern.

Zum einfach so Essen als Beilage zu einem Apéro, spezielle Dekoration oder als Beigabe in einen Kräuterquark.