

Bärlauch-Rub

Schwierigkeitsgradeinfach Arbeitszeit5 Min Gesamtzeit2 Std. 10 Min

Portionen1 Schraubglas

Zutaten

- 6 Streifen Zitronenschale, unbehandelt (à 1 x 4 cm), dünn abgeschält
- 50 g Bärlauchblätter, frisch, halbiert
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Zwiebel, halbiert
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL Pfefferkörner, bunt
- 1 TL Senfkörner
- 2 TL brauner Zucker

Zubereitung

1. Backofen auf 80°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Zitronenschale, Bärlauch, Knoblauch und Zwiebel in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Erneut 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mischung auf dem vorbereiteten Backblech verteilen, ca. 2 Stunden (80°C) trocknen lassen, dabei zwischendurch mehrfach wenden, und abkühlen lassen.
4. Getrocknete Bärlauchmischung, Salz, Pfefferkörner, Senfkörner und Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Bärlauch-Rub in ein Schraubglas umfüllen, kühl und dunkel aufbewahren und nach Bedarf verwenden.

