

Bärlauchkapern

Für 2 Gläser von 2.5 dl Inhalt



120 g Bärlauchknospen (geschlossen)

2.5 dl weisser Balsamico
40 g Zucker
1 KL Salz
1 KL schwarze Pfefferkörner
1 EL Senfkörner
1 Prise geriebene Muskatnuss
1 KL fein gehackter Estragon
1 KL fein gehackter Dill

Die Gläser im Dampfgarer bei 100°C während 10 Minuten sterilisieren, oder in einer Pfanne auskochen.

Gut waschen, abtropfen. In die Gläser verteilen.

Alle Zutaten während 5 Minuten leicht kochen lassen. Über die Knospen giessen. Die Gläser verschliessen und bei 90°C während 20 Minuten sterilisieren.

Bemerkung:

Zu kaltem Braten, Roastbeef oder Vitello tonnato servieren.

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps und Tricks** » finden Sie auf www.grangeneuve.ch/hauswirtschaft