



Baerlauchkapern

fuer 99 Personen

Zutaten

1 TI Salz
1 TI Zucker
150 ml Essig, Balsamico
50 ml Wasser
80 g Baerlauchknospen

Baerlauchknospen vom Stiel trennen, 2-3mm vom Stiel dran lassen, in ein Glas schichth.

In einem Topf den Zucker ohne zu ruehren karamellisieren lassen, mit Essig und Wasser abloeschen, Salz zugeben.

Kurz aufkochen und den heissen Sud ueber die Knospen giessen, das Glas sofort verschliessen.

Einige Wochen ziehen lassen.

Der Sud reicht fuer 2 Peterglaeser, dann also 160g Baerlauchknospen (fuer alle die, deren Mathekuenste nicht ausreichen!) oder 100g fÃ¼r 1 REWE Glas!