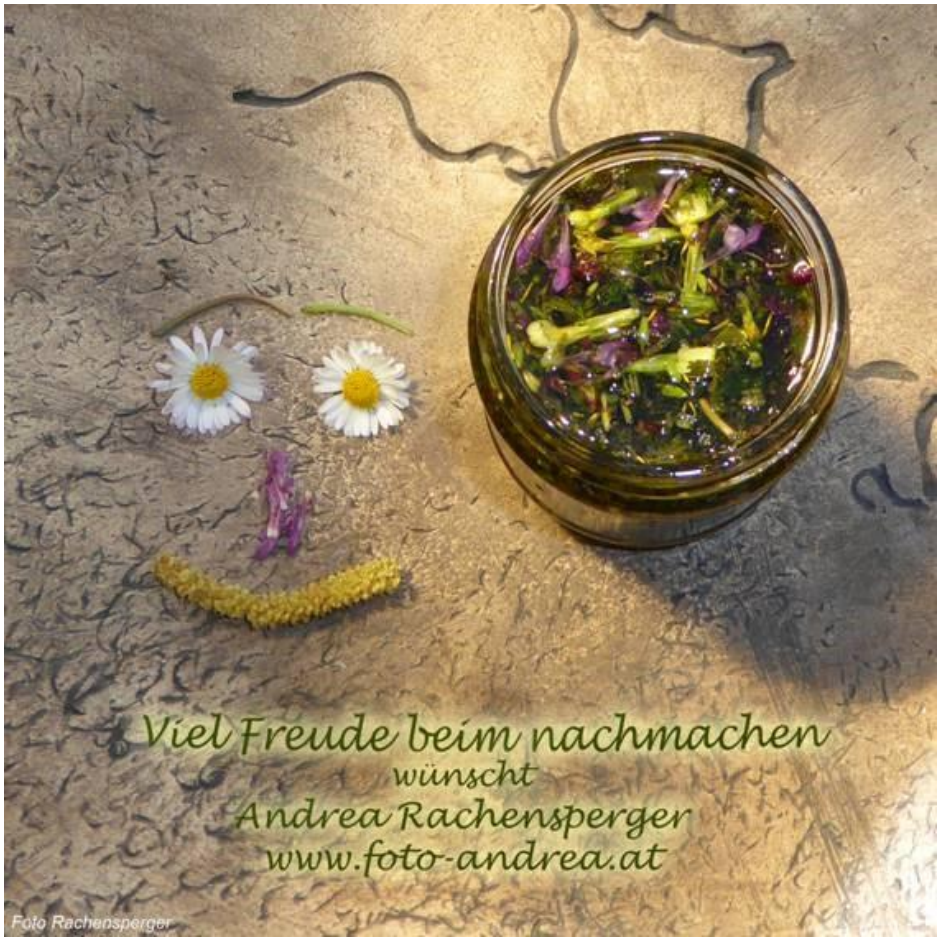
Salzburger Verein
für Kräuterpädagogik und Naturvermittlung
in Österreich und Bayern

Frühlingskräuter-Öl zum Würzen zum Würzen von Pasta, Salaten & Co. von Andrea Rachensperger

19. April 2020



Salzburger Verein
für Kräuterpädagogik und Naturvermittlung
in Österreich und Bayern

REZEPT „FRÜHLINGSKRÄUTER-WÜRZÖL“

ZUTATEN:

- Brennnesselblätter (Urtica dioica)
- Gänseblümchen Blätter und Blüten (Bellis perennis)
- Gierschblätter (Aegopodium podagraria)
- Gundelrebe Blätter und Blüten (Glechoma hederacea)
- Löwenzahnblätter und ausgezupfte Blüten (Taraxacum officinale)
- Schafgarbenblätter (Achillea millefolium)
- Schlüsselblumenblüten (Primula elatior)
- Purpurrote oder Gefleckte Taubnessel, Blätter und Blüten (Lamium purpureum oder Lamium maculatum)
- Vogelmiere Blätter und Blüten (Stellaria media)
- Kalt gepresstes Sonnenblumenöl
- 1 sauberes Schraubglas
- 1 sauberes Stück Stoff oder Küchenrolle und Küchenzwirn oder Gummiringerl.

UND SO GEHT'S:

- Das Schraubglas entweder mit heißem Wasser auskochen oder mit 70-prozentigem Alkohol desinfizieren.
- Für einen Ölansatz müssen die Kräuter trocken sein, da es sonst zu Keim- und Schimmelbildung kommen kann.
- Brennnessel, Gänseblümchen, Giersch, Löwenzahnblätter, Schafgarbenblätter, Taubnessel und Vogelmiere sorgfältig mit einem scharfen Messer kleinschneiden. Das Messer soll scharf sein, damit die Kräuter nicht gequetscht werden und nicht ihren wertvollen Saft verlieren. Viele Kräuterkundige verwenden für die Verarbeitung ihrer Kräuter gerne Keramikmesser.
- Blüten Löwenzahn, Taubnessel und Schlüsselblume auszupfen und unter die klein geschnittenen Kräuter heben.
- Die Kräuter locker in das Schraubglas füllen.
- Mit Sonnenblumenöl übergießen, bis alle Pflanzenteile gut bedeckt sind.
- Das Glas die ersten zwei Tage mit Stoff oder Küchenrolle zudecken und mit Küchenzwirn oder einem Gummiringerl befestigen, damit noch Restfeuchtigkeit entweichen kann. Täglich mit einem sauberen Stab oder Löffel umrühren.
- Ab dem dritten Tag kann der Deckel auf das Glas geschraubt werden. Das Glas täglich abseihen und nach 14 Tagen durch ein feines Sieb oder ein Tuch abseihen und in eine saubere Glasflasche abfüllen.
  Das Frühlings-Würzöl schmeckt gut zu Nudeln, Salat, Aufstrich, Kräuterbutter und als Zugabe zum Brotteig.

An Guadn!

Und hier geht's zu Erikas Website: http://www.foto-andrea.at