

Bärlauch- Butter

Sanivifa 

Zutaten

250 g Butter, weich
2 Bund Bärlauch
2 EL Zitronensaft
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem klein geschnittenen, frischen Bärlauch mit der Gabel zerdrücken oder in den Mixer geben. Salz, Pfeffer und Zitronensaft draufgeben und vermischen.



**Bitte nicht
verwechseln!**

Bärlauch, Maiglöckchen oder Herbstzeitlose?

Beim Bärlauch-Sammeln ist ein wenig Vorsicht geboten, denn das schmackhafte Kraut hat zwei giftige Doppelgänger – das Maiglöckchen und die Herbstzeitlose. Der Geruchstest scheint hier auf der Hand zu liegen, wenn aber die Hände erst nach Bärlauch riechen, dann funktioniert das leider nicht mehr.

Gut unterschieden werden können die Pflanzen anhand der Blätter: Beim Maiglöckchen liegen die länglichen Blattnerven sehr eng zusammen, während der Bärlauch weniger Blattnerven hat und diese weiter auseinanderliegen.

Das wichtigste Unterscheidungsmerkmal zur Herbstzeitlose hat ebenfalls mit den Blättern zu tun. Beim Bärlauch wächst jedes Blatt einzeln aus dem Boden heraus und hat einen eigenen Stiel. Die Blätter der Herbstzeitlose wachsen ohne Stiele als Rosette direkt aus dem Boden.

