

Liebstöckl-Paste

Liebstöckel-Paste sollte beim Würzen immer sparsam verwendet werden, da der Geschmack sehr intensiv ist.



Das Einsalzen von Liebstöckel, oder auch Maggikraut genannt, ist eine schnell erledigte Arbeit um das Kraut haltbar zu machen. In verschlossenen Gläsern und kühl gelagert ist die Paste über Monate haltbar, denn Salz ist ein natürliches Konservierungsmittel.

Nur die Blätter verwenden, nicht die Stiele. Die älteren Triebe werden gern zäh und bitter. Daher die jungen Blätter vor der Blüte ernten. Gelbe und beschädigte Blätter aussortieren!

Die Maggikrautpaste nicht zu lange pürieren – auch dadurch kann die Würzpaste bitter werden.

Zutaten:

50 g Maggikraut-Blätter, trocken
10 g Steinsalz

Zubereitung:

Die Maggikraut-Blätter mit dem Salz pürieren.

Die Maggikrautpaste oder Liebstöckelpaste ist fertig, wenn die Masse cremig ist.

In sterilisierte TO - Gläser abfüllen und verschließen.

Kühl und dunkel gelagert ist diese Liebstöckel Würzpaste aufgrund des Salzes bis zu einem Jahr haltbar.

