

## **Anettes Bärlauch-Schmalz**

250 g Butter  
100 g Olivenöl  
1 großes Bund Bärlauch  
etwas Petersilie  
Salz nach Geschmack  
1 Spritzer Zitronensaft

Die Butter zusammen mit dem Öl und Salz erwärmen, bis sie eben flüssig ist, etwas abkühlen lassen. Den Bärlauch und die Petersilie fein hacken und in die nur noch lauwarme Mischung einrühren. Mit ein wenig Zitronensaft abschmecken. In einem Steinguttöpfchen erkalten lassen. Im Kühlschrank aufbewahren und zügig verbrauchen.

Schmeckt besonders gut mit Helgas Rustikalem Mehrkornbrot!