

Ringelblumensalbe nach Omas Art

Zutaten:

- 250 g Schweinefett (ohne Zusätze)
- Ringelblumen (2 gehäufte Hände voll Blüten)



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Ruhezeit:

24 Stunden

Ringelblumensalbe selber machen - so gehts:

1. Schüttele die Ringelblumen sachte aus und schneide die Köpfe ab. Für die Salbe verwenden wir nur diese.
2. Erhitze das Schweinefett in einer großen Pfanne, gib die Blütenköpfe hinein und lass sie kurz aufwalmen. Rühre gut um und verschließe die Pfanne mit dem Deckel.
3. Lass sie nun für 24 Stunden stehen.
4. Anschließend erwärmst du den Inhalt wieder leicht und passierst ihn dann saft durch ein feines Sieb oder ein Leinentuch.
5. Fülle die gewonnene Ringelblumensalbe in kleine Gefäße und lagere sie am besten im Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

