

Gewürzsalz

Für 200 g:

Klassisch:

185 g Salz 5 g getrock. Rosmarin 5 g getrock. Oregano

5 g getrock. Thymian

Zitronensalz:

200 g Salz 2 EL Zitronenabrieb

Paprika-Salz:

190 g Salz 1 EL Paprikapulver edelsüß 1 TL Paprikapulver scharf

1 TL Pfeffer 5 g getrock. Rosmarin

Die Zutaten für die Gewürzsalz-Mischungen einfach in einen Multizerkleiner geben und ein paar Sekunden zerkleinern, bis alle Zutaten gut gemischt sind. Alternativ kann man die Zutaten auch im Mörser miteinander zerstampfen.

Wenn getrocknete Kräuter genutzt werden, hält sich die Mischung lange. Bei frischen Kräutern die Salzmischung im Kühlschrank aufbewahren. Da das Salz den frischen Kräutern die Feuchtigkeit entzieht, kann das Salz mit der Zeit etwas klumpen, aber das tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Für das Kräutersalz den frischen Zitronenabrieb für 10 Minuten bei 100°C im Ofen trocknen lassen.

NN am 13. April 2023