

Selbstgemachte Kräuter-Salze

Grobes Meersalz verwenden. Die Kräuter müssen trocken sein, damit das Salz haltbar ist. Dazu die Kräuter klein hacken, auf ein Backblech geben und bei 50° etwa 45 min im Backofen trocknen und dann

auskühlen. Nun die Kräuter mit Salz mischen und nochmals einige Tage offen - nur mit einem Tuch bedeckt - trocknen lassen, damit sie nicht verderben.

Hier nur einige Beispiele:

- Chili-Salz: getrocknete Chilis mahlen oder zerkleinern und mit Salz Mischen.
- Tomaten-Salz: getrocknete Tomaten und Meersalz
- Mediterranes Salz: Thymian, Rosmarin, Oregano, Majoran, .
- Orangen-Salz: getrockneter Orangenabrieb; passt zu Geflügel, Garnelen, Fisch, .

Die Salze am besten erst am Tisch verwenden und die Speisen direkt vor dem Verzehr verfeinern.