Salz aus Gartenkräutern

Mit diesem Rezept kann man sein Gewürzsalz ganz leicht selbst machen. Mit Kräutersorten nach Wahl gelingt ein individuelles Salz aus Gartenkräutern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 Bund	Majoran
1 kg	Meersalz
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Rosmarin
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Thymian

Zubereitung

1. Für das Salz aus Gartenkräutern zu Beginn das Backrohr auf 35 Grad vorheizen. Backpapier auf das Blech legen und die frischen Kräuter darauf verteilen. Für etwa 25 bis 30 Minuten auf mittlerer Schiene trocknen lassen, hin und wieder wenden.

2. Nach der Trockenzeit die Kräuter vorbereiten: Je nach Sorte die Blätter von den Stielen reiben, Schnittlauch nur zerkleinern etc. Die Kräuter mit dem Meersalz mischen. Das Mischungsverhältnis ist nicht vorgegeben und kann frei nach dem persönlichen Geschmack gewählt werden.

3. Kräuter und Meersalz in den Mörser geben, fein mahlen und noch einmal durchmischen. In sterilisierte Gläser oder Gewürzstreuer abfüllen. Alternativ kann man auf den Mörser verzichten und die Zutaten in einen Gewürzstreuer mit integrierter Mühle geben und die benötigte Menge dann immer frisch mahlen.

Tipp

Das Salz aus Gartenkräutern ist, verpackt in ein schönes Glas, auch ein tolles Geschenk. Es kommen sämtliche Kräuter (Liebstöckel, Rosmarin, Pfefferkraut, Basilikum, Kerbel, Estragon etc.) und auch kleingeschnittenes und getrocknetes Gemüse (Kren, Paprika, Chili, Karotten, Ingwer etc.) als Zutaten in Frage.