

REZEPTUR

GEWÜRZSALZ

Menge für 1 Person
oder ca. 1 x 100 g

Himalayasalz	60.0 g
Zwiebeln getrocknet	5 g
Knoblauch getrocknet	5 g
Pfeffer schwarz ganz	5 g
Senfsamen weiss	5 g
Majoran geschnitten	2.5 g
Rosmarin geschnitten	5 g
Thymian geschnitten	5 g
Koriander ganz	5 g
Zitronenöl (10% in Alkohol)	6-8 Sprühstösse

Fabrikation

Das Salz wird im Mörser so zerrieben, dass die kristalline Struktur noch besteht (nicht bis zum Pulver reiben). Danach auf Blechreinpapier weglegen. Dann werden die Kräuter ebenfalls im Mörser zerrieben (je nach Grösse des Mörsers einzeln oder mehrere zusammen, vor allem beim Rosmarin, Thymian und Majoran hat es sich bewährt die Kräuter mit wenig Salz zu mischen, das Zerreiben geht dann besser). Ebenfalls auf Blechreinpapier weglegen. Dann werden die Kräuter und das Salz gut gemischt, auf dem vorhandenen Blechreinpapier verteilt und mit der Zitronenöllösung besprüht. Kurz trocknen lassen (ca. 5-10 Minuten).

Verwendung

Zum Würzen von Fleisch, Gemüse, Suppen, Eierspeisen und Fleischsaucen.

Aufbewahrung

In Streuglas abfüllen. Den Rest in ein Gripsäckli füllen. Ist aufgrund des Salzgehaltes ca. 2 Jahre haltbar. Danach wird das Salz nicht schlecht, aber die Geschmackskomponenten beginnen an Intensität zu verlieren.

Persönliche Notizen

