



Hausgemachtes Kräutersalz

Verwenden Sie für dieses Rezept möglichst viele verschiedene Kräuter. Zwiebelgewächse sollten wegen des hohen Feuchtigkeitsgehaltes separat verarbeitet und erst später als fertiges Kräutersalz untergemischt werden. Auch Kräuter mit sehr harten Pflanzenteilen (z.B. Rosmarin) sind nur bedingt geeignet. Dominante Kräuter wie Liebstöckel und Estragon nur in geringen Mengen in die Mischung geben.

Zutaten:

Gemischte frische Kräuter
Meersalz

Zubereitung:

- Kräuter gründlich ausschütteln.
- Falls Sie die Kräuter waschen, anschließend **sehr gut** trocknen lassen.
- Alle essbaren Teile vom Rest trennen und grob hacken.
- Die grob gehackten Kräuter auf einer Digitalwaage wiegen.
- Meersalz im Verhältnis 5 Teile Salz und 1 Teil Kräuter abwiegen und bereitstellen.
- Kräuter portionsweise im Blitzhacker hacken.
- In einem zweiten Arbeitsgang die gehackten Kräuter gemeinsam mit dem Salz noch einmal portionsweise im Blitzhacker verarbeiten.
- Das feuchte Kräutersalz in einer dünnen Schicht auf Tablett oder Backblechen auf Backpapier ausbreiten.
- Wahlweise an einem warmen Ort oder im Backofen bei ca. 50° C trocknen lassen. Im Backofen dauert dies je nach Dicke der Salzschrift einige Stunden, sonst 2-4 Tage.
- Beim Trocknen gelegentlich wenden.
- Wenn das Kräutersalz vollständig trocken ist, nochmals portionsweise im Blitzhacker zerkleinern.
- Anschließend gröbere Pflanzenteile durch Aussieben entfernen.
- Das fertige Kräutersalz in festverschließbaren Behältnissen aufbewahren.
- Zum Würzen und Abschmecken verwenden.