



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

DIY: Kräutersalz selbstgemacht



Zutaten:

500g Meersalz, grob
12 g Basilikum
12 g Rosmarin
10 g Thymian
15 g Oregano
15 g Majoran

Zubereitung Kräutersalz:

Die Kräuter waschen, trocknen und von den Stielen zupfen. Kräuter grob hacken. Salz und Kräuter in den Mixer/Zerhacker geben. Mixen bis die gewünschte Körnigkeit erreicht ist. Je länger man mixt, desto feiner wird das Salz.

Backblech mit Backpapier auslegen und Kräutersalz darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 1 Stunde trocknen lassen. Dabei die Ofentür einen Spalt geöffnet lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Alternativ kann man das Backblech mit dem Salz in die Sonne stellen und trocknen lassen.

Sollte das Kräutersalz nach der Trocknung noch etwas klumpig sein, dann erneut portionsweise in den Mixer geben. Salz anschließend in Gläser abfüllen und gut verschließen.