

ZUKUNFTS-REZEPT

KRÄUTERSALZ

Zutaten für 100 Gramm

- 50g Steinsalz ohne Zusätze
- 50g Kräuter nach Wahl

Klassisches Kräutersalz:

Thymian, Rosmarin, Oregano, Liebstöckel, Salbei

Unkraut-Salz: Gänseblümchen, Gundermann, Löwenzahn, Taubnessel, Schafgarbe, Bärlauch, Knoblauchsrauke

Blaues Blütensalz: Blüten von Kornblume, Borretsch, Wegwarte, Gundermann, Ehrenpreis oder Ysop

Gelbes Blütensalz: Blüten von Sonnenblume, Ringelblume, Steinklee, Topinambur, Gilbweiderich,

Rotes Blütensalz: Blüten von Kapuzinerkresse, Hagebutte, Rotklee, Klatschmohn, Wiesenknopf oder Dost



Zubereitung

Die Kräuter kannst Du frisch oder getrocknet verwenden. Bei frischen Kräutern wird das Salz schön grün, was aber über die Zeit wieder leicht verblasst. Kräuter und Salz in einem Mörser zerkleinern und miteinander vermischen. Fertiges Kräutersalz in ein Schraubglas abfüllen und verschließen. Das selbst gemachte Kräutersalz ist problemlos ein Jahr lang haltbar, meist sogar noch länger. Damit Farbe und Aroma lange erhalten bleiben, empfiehlt es sich, das Salz vor Sonneneinstrahlung geschützt zu lagern.

Tipp: Besonders hübsch wird das Kräutersalz, wenn das grobe Salz und die getrockneten, grob zerkleinerten Kräuter mit bunten, getrockneten essbaren Blüten in eine Gewürzmühle abgefüllt werden. So eignet es sich sogar als kleines Geschenk.