

Drei Rezepte für selbst gemachtes Kräutersalz

Zutaten für mediterranes Kräutersalz

- 120 g Fleur de Sel (Alternativ eignet sich auch grobes Meersalz)
- 1 EL frischer Thymian (ca. 5-6 Zweige)
- 1 EL frischer Rosmarin (ca. 3-4 Zweige)
- 1 EL Frisches Basilikum

Zutaten für Rosmarinsalz mit buntem Pfeffer

- 120 g grobes Meersalz
- 1 EL frischer Rosmarin
- 1 EL bunte Pfefferkörner
- Saft von ½ Zitrone

Zutaten für Vanillesalz

- 120 g grobes Meersalz
- 1 Vanilleschote (Schote der Länge nach aufschneiden und das Mark ausschaben)

Zubereitung:

1. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stängeln lösen.
2. Sehr fein hacken, mit der flachen Seite des Messers leicht zerquetschen oder kurz mit dem Mörser bearbeiten. So können sich die ätherischen Öle optimal freisetzen.
3. Gehackte Kräuter mit dem Salz vermischen.
4. Fürs Vanillesalz die Schote klein schneiden. Zum Salz geben und vermengen.
5. In ein großes Glas füllen, fest verschließen und mindestens ein Tag ziehen lassen.
6. Abfüllen: Ich empfehle kleine Gläser mit Korken oder Weckgläser. Diese lassen sich schön verschenken. Als kleines Extra können Sie noch ein kleines Holzschäufelchen dazu schenken.

