Kräutersalz Gewürzsalz – Variationen –





Rezept Nr. 1/Foto von Gisela

Rezept Nr. 1 – Gisela Martin

Zutaten:
5 Gramm getrocknete Minze
5 Gramm getrocknetes Zitronengras
40 Gramm Himalayasalz.

Zubereitung:
In die Gewürzmühle geben und mixen.

Rezept Nr. 2 von chefkoch.de

Zutaten:
5 EL getrocknete Kräuter
3 frische Knoblauchzehen
500 g Salz

Zubereitung:
Kräuter nach Wahl und Knoblauch mit 200 g Salz in Gewürzmühle

fein mahlen, restliches Salz zugeben und nochmals vermischen.

Das Aroma entwickelt sich komplett nach einigen Stunden.



Rezept Nr. 3 bis 5 und Foto von Sonja Weber

Rezept Nr. 3 – Sonja Weber: Knoblauchsalz

Zutaten:
50 gr. Knoblauch frisch
100 gr. Meersalz

Zubereitung:
Knoblauch und Meersalz mit der Gewürzmühle mahlen. Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad O/U getrocknet.

Rezept Nr. 4 – Sonja Weber: Chilisalz

Zutaten:
1 Chili frisch
100 gr. Meersalz

Zubereitung:
Chili und Meersalz mit der Gewürzmühle mahlen.
Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad O/U getrocknet.

Rezept Nr. 5 – Sonja Weber: Basilikumsalz

Zutaten:
12 Blatt Basilikum frisch

100 gr. Meersalz

Zubereitung:
Basilikum und Meersalz in der Gewürzmühle mahlen.
Ich habe das Salz danach noch im Backofen bei 100 Grad O/U getrocknet.



Rezept Nr. 6, 7 und 8 und Foto von Judith Sophie

Rezept Nr. 6 von Judith Sophie: Rotweinsalz mit Kräutern – das passt gut zu kräftig angebratenem Fleisch und auch Wildgerichten

Zutaten:
80-100 g Salz
eine Zehe Knoblauch
20 g frische Kräuter nach Wahl
ca. 2 EL Rotwein

Zubereitung:
Backofen auf 80 Grad (Umluft) vorheizen. Die frischen Kräuter und die Knoblauchzehe fein hacken und anschließend mit dem Salz sowie dem Rotwein vermischen. Auf einem Backblech verteilt, darf das Gewürzsalz bei leicht geöffneter Backofentür jetzt für ungefähr eine Stunde trocknen. Die Dauer kann von Ofen zu Ofen unterschiedlich sein. Wichtig ist, dass die Feuchtigkeit komplett verdunstet ist. Anschließend wird das Salz in das bereitgestellte Glas gefüllt und gut verschlossen.

Rezept Nr. 7 von Judith Sophie: Zitronen-Thymian-Salz – passt sehr gut zu Fischgerichten und Salaten passt, aber auch zu gegrillten Köstlichkeiten.

Zutaten:
80-100 g Salz
1 EL getrockneter Thymian
Zesten einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung:
Die Zesten werdenim vorgeheizten Backofen bei 80 Grad (Umluft) ca. 1,5 Stunden getrocknet. Für das Zitronen-Thymian-Salz wird der getrocknete Thymian in der Gewürzmühle zerkleinert und anschließend mit den getrockneten Zitronenzesten und dem Salz vermischt, dann kann es auch schon in das Gläschen gefüllt und verschlossen werden. Sie können hierfür natürlich auch frischen Thymian verwenden, dieser muss dann mit den Zitronenzesten im Backofen getrocknet und anschließend zerkleinert werden.

Rezept Nr. 8 von Judith Sophie: Zitronensalz mit rosa Pfeffer, passt wunderbar zu Reis, Geflügel, Meeresfrüchten und auch Fisch.

Zutaten:
80-100 g Salz
Zesten einer unbehandelten Zitrone
etwas rosa Pfefferkörner

Zubereitung:
Zesten im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad (Umluft) ca. 1,5 Stunden trocknen, dann mit anderen Zutaten vermischen.