

Baconsalz



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten:

150 gr Bacon, Frühstücksspeck
250 gr grobes Salz
1 gehäufter TL geräuchertes Paprika

Zubereitung:

Den Bacon in der Pfanne oder im Ofen gut ausbacken, bis das Fett ausgetreten ist. Gut auf Küchenkrepp abtropfen lassen. (gerne an der Luft 2-3 Tage trocknen lassen).

Nun den Speck klein schneiden und mit der P Taste in der Gewürzmühle in kurzen Stößen klein mahlen.

Nun das grobe Meersalz und das geräucherte Paprika hinzugeben und erneut in kurzen stoßen mit der P Taste in der Gewürzmühle mahlen.

Wer die doppelte Menge machen möchte, kann dieses Baconsalz auch im Multi zubereiten.

Nun eventuell das Salz noch mal durchtrocknen lassen, hübsch verpacken und verschenken.