

Selbstgemachtes Kräutersalz

Material/Zutaten:

- 1 Mörser mit Steinschüssel
- Gewürzglas mit Schraubdeckel
- 3 Teelöffel Salz (fein oder grobkörnig)
- 2 getrocknete Lorbeerblätter (geschmacksintensiv)
- 1/2 - 1 Teelöffel Basilikum (je nach Wahl)
- 1/2 Teelöffel Oregano
- 1/3 Teelöffel Thymian (geschmacksintensiv)
- 1/2 Teelöffel Petersilie
- 1/3 Teelöffel Rosmarin (geschmacksintensiv)



Wer will, kann noch zugeben:

- 1/3: Bohnenkraut (verstärkt Geschmack)
- Dillspitzen (vorsichtig - sehr intensives Gewürz)
- Bärlauch (Zwiebelpflanze - Knoblauchgeschmack)
- Chili (für eine kleine Schärfe)

Zubereitung:

Schütte das Salz in die Steinschüssel. Bevor du die Lorbeerblätter hineingibst, solltest du sie zerreißen und den Stiel entfernen. Dann kannst du die Lorbeerblätterstückchen reinschütten. Als nächstes gebe die restlichen getrockneten Kräuter dazu.



Zerstampe anschließend alles mit dem Mörser fein, damit du es auch mit einem Gewürzglas streuen kannst, ohne dass die Kräuter hängen bleiben.

Fülle den gesamten Inhalt am Ende ins Glas mit einem Teelöffel oder siebe es vorher einmal durch, um grobe Stücke zu vermeiden.



Tipp: grobes Salz eignet sich super zum Zerkleinern der getrockneten Kräuter. Spare mit Kräutern, nachwürzen geht immer.

Viel Spaß beim Herstellen!

Leonie Belch

