

Aroma-Salze zum Verschenken

ZUBEREITEN

5
Std.

NIVEAU



Zutaten für 4 Gläser

Für Rotweinsalz

50 ml Rotwein
180 g Salz

Für Vanille-Zimt-Salz

1 Vanilleschote
1 Teelöffel Zimt
180 g Salz

Für Zitronen-Rosmarin-Salz

1 Bio-Zitrone
4 Zweig(e) Rosmarin
180 g Salz

Für Chili-Limetten-Salz

1 Bio-Limette
1/2 Teelöffel Chiliflocken
180 g Salz
1/4 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver

Besonderes Zubehör

4 Gläser à 50ml

Wenn du in deinem Freundeskreis jemanden hast, für den Kochen Passion ist, sind diese Aroma-Salze eine hervorragende Low-Budget-Geschenkidee. Du kannst

Salz grundsätzlich mit fast allem aromatisieren, Hauptsache die Zutaten sind möglichst trocken. Es eignen sich zum Beispiel Pulvergewürze wie Zimt, Kardamom oder Kurkuma oder getrocknete Kräuter und Zitrusabrieb. Ich habe dir 4 Sorten zusammengestellt, mit denen du sicher nichts falsch machst:

- **Rotweinsalz** eignet sich hervorragend zu einem guten Steak und anderem roten Fleisch
- **Vanille-Zimt-Salz** kannst du gut mit Karamell kombinieren oder für die mexikanische Küche verwenden (dort ist Vanillesalz ein sehr beliebtes Gewürz)
- **Zitronen-Rosmarin-Salz** schmeckt besonders lecker zu Geflügel und Fisch
- **Chili-Limetten-Salz** gibt Hackfleischsaucen z.B. für Burritos oder Chili con Carne eine exotische Note.

Beachte: Das Rotweinsalz braucht ca. 3-4 Stunden zum Trocknen. Alle anderen Salze sind in 45 Minuten zusammengemixt. Wenn du es also eilig hast, solltest du vielleicht auf die Rotweinsorte verzichten.

- 1 -

Backofen auf 50 °C Umluft vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für das Rotweinsalz Rotwein mit Salz mischen. Auf einem Backpapier verstreichen und im Ofen trocknen, dabei immer wieder durchmischen und den Ofen "lüften", um Feuchtigkeit herauszulassen. Das Salz braucht ca. 3-4 Stunden zum Trocknen. Abfüllen.

- 3 -

Aroma-Salze zum Verschenken

Für das Zitronen-Rosmarin-Salz Rosmarin hacken und Zitronenschale abreiben. Auf ein Backblech legen und ca. 10 Minuten trocknen. Mit dem Salz mischen und abfüllen.

- 4 -

Für das Chili-Limetten-Salz Limettenschale abreiben und im Backofen ca. 10 Minuten trocknen. Mit Paprikapulver, Salz und Chiliflocken vermischen und abfüllen.

- 5 -

Für das Vanille-Zimt-Salz Vanilleschote auskratzen und anschließend halbieren. Vanillemark mit Zimt und Salz vermischen. Vanilleschote mit ins Glas geben.