



Mein Kräutersalz

Selbst gemachtes Kräutersalz ist eine wunderbar aromatische Ergänzung zum „Alltagssalz“ – schnell hergestellt und auch optisch ein Genuss.



Zitronen-Salz



Rosmarin-Salz

1. Geeignet sind nahezu alle Kräuter, ob getrocknet oder frisch aus dem Garten, zum Beispiel Thymian, Basilikum, Liebstöckel, Dill, Petersilie oder Kerbel. Die frischen Kräuter zunächst waschen und dann möglichst fein hacken, zum Beispiel mit einem Wiegemesser.
2. Anschließend geben Sie das Salz in eine Schüssel und mischen die gehackten Kräuter unter. Auf eine Tasse Salz kommt etwa eine Tasse Kräuter. Als Salz eignet sich sehr gut Meersalz, da der salzige Geschmack weniger intensiv ist und so das Kräuteraroma gut zur Geltung kommt. Sie können feines oder grobkörniges Salz verwenden, letzteres sieht besonders schön aus beim Würzen am Tisch.
3. Um dem Kräutersalz einen Extrapfiff zu geben, können Sie es mit Lauchgewächsen wie Zwiebeln, Bärlauch, Schnittlauch oder Knoblauch ergänzen.
4. Füllen Sie das fertige Kräutersalz in ein Einmach- oder Schraubglas und verschließen Sie es gut. Da Salz die frischen Kräuter konserviert, ist die Salzmischung über Monate haltbar. Kräutersalz ist also auch hervorragend geeignet, um frische Kräuter haltbar zu machen.