

Kräutersalz selber machen



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Der Trend nach selbst gemachten Lebensmittel steigt stetig an und so auch das verlangen nach eignen Gewürzmischungen wie Kräutersalz. Um wirklich aromatisches Salz herzustellen, empfiehlt es sich frische Kräuter zu verwenden. Diese können im eignen Garten angepflanzt und geerntet werden. Bevor diese weiter verarbeitet werden können, müssen die Kräuter trocknen. Bevor es dazu kommt, dürfen die Küchengewürze weder gewaschen noch zerkleinert werden.

Kräutersalz trocknen

Für die Trocknung eignen sich im Grunde 3 Methoden: im Backofen, im Dörrautomat oder an der Luft getrocknet. Auch wenn Letzteres einen durchschnittlich längeren Zeitraum benötigt, ist diese Variante für die Pflanzen schonend und die wichtigen ätherischen Öle gehen nicht verloren. Die verschiedenen Stängel sollten gebündelt und über Kopf aufgehangen werden, allerdings an einem Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung und die Temperatur sollte nicht über 30-35°C liegen. Diese Prozedur kann 3-4 Tage in Anspruch nehmen.

Sollten Sie sich für den Backofen entscheiden, dann sind die Kräuter bereits nach ca. 3 Stunden

bereit. Die Temperatur sollte zwischen 30-45°C liegen und lassen Sie die Ofentür einen Spalt geöffnet. So kann die überschüssige Feuchtigkeit entfliehen. Ein Dörrautomat ist ebenfalls sehr schonen, platzsparend und schnell.

Zutaten

- Getrocknete Kräuter Ihrer Wahl, 1 Hand voll
- Rosmarin
- Oregano
- Thymian
- Salbei
- Dill (zu Fischgerichten) und
- Zitrone, Schalenabrieb hiervon
- Meersalz, nach Belieben

Für das Kräutersalz mit frischen Kräutern empfehlen wir Meersalz aufgrund der groben Körnung. Außerdem enthält es keine Rieselhilfe wie haushaltsübliches Speisesalz und ist daher für viele Menschen verträglicher.

Zubereitungsart

Schritt1

Frische Kräuter Ihrer Wahl nach obiger Anleitung trocknen.

Schritt2

In einer Kaffeemühle o.ä. fein mahlen. Meersalz hinzugeben und erneut mahlen. Die Menge des Salzes ist abhängig vom gewünschten Mischverhältnis.

Schritt3

In ein gänzlich trockenes Behältnis geben und luftdicht verschließen.

Bei der Verwendung stets darauf achten, dass es nicht feucht wird, da die Kräuter im Salz sonst Wasser ziehen und eventuell schimmeln könnten. Das selbst gemachte Kräutersalz eignen sich hervorragend bei der Herstellung von Kräuterbutter.

Wir wünschen guten Appetit!

Rezeptart: Kräutermischung **Zutaten:**Kräuter, Salz

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeutersalz/>