AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	Europa

AROMA-SALZ



Rezept: Elfie Casty. Geliebte Küche. Eigenverlag 1984 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Salz mit Aromen anzureichern ist ein lohnendes Vorhaben und ein weites Feld für Kreativität. Man fügt dem Salz die gleiche Menge frische oder getrocknete Kräuter bei. Das Salz konserviert frische Kräuter ideal. Salz lässt sich auch attraktiv färben, etwa mit Randensaft (Foto). Das feuchte Salz ist im Backofen zu trocknen. Hier ein Salz für Rind- und Lammfleisch.

ZUTATEN (12 PERSONEN)

100 g	Salz	0.5 EL	Paprika
0.5 EL	Pfeffer, gemahlen	0.5 EL	Curry
1 EL	Thymian	3 Pr	Cayenne-Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Thymian in einem Mörser fein mahlen. Pfeffer aus der Mühle zugeben.
2. Salz, Currypulver, Paprika zugeben und gut mischen.

TIPP: Das Salz zum Würzen von Fleisch und Geflügel ist trocken in einem Schraubglas lange haltbar. - Fleur de sel ist bei dieser Verwendung teuer und kaum von normalem Speisesalz unterscheidbar. - Ein ideales Mitbringsel.