Rezept

Sultan's Gewürzsalz zum selber mischen

Etwas Besonderes für Sie selbst oder als aromatisches Geschenk

Zutaten

- **150g** Meersalz
- **4 TL** schwarzer Pfeffer gemahlen
- **2 TL** Paprika scharf
- **8 TL** Paprika edelsüss
- **2 TL** Curry Englische Mischung
- **2** kleine Gläser mit Schraubdeckel oder Geschenksäckli als Verpackung

Zubereitung

1. Das Salz in einem Mörser fein reiben oder in einem Cutter bearbeiten. So lange bis es die gewünschte Feinheit hat.
2. Wichtig! Alle Gewürze zuerst sehr gut aufschütteln, da sonst die Dosierung nicht stimmt. Bitte jeweils die Löffel gleich voll abmessen.
3. Die Gewürze nun alle sehr gut mit dem Salz vermischen.
4. Abfüllen und trocken aufbewahren.

Tipps

Mit einer selbst geschriebenen Etikette versehen und einem schönen Band dekoriert erhalten Sie spezielle, wunderbar riechende, kleine Geschenke.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.