Rezept

Sultan's Kräutersalz zum selber mischen

Ein sehr aromatisches, ausgewogenes Kräutersalz zum selber mischen, für die eigene Küche oder als einzigartiges Geschenk.

Zutaten

- **100g** Meersalz
- **8 TL** Petersilie
- **3 TL** Liebstöckel
- **3 TL** Dill
- **1 TL** Thymian (den TL etwas kleiner dosieren als bei den anderen Kräutern)
- **1 TL** Rosmarin gemahlen (nur wenig mehr als ein gestrichener TL)
- **ca. 3- 4** kleinere Gläser mit Schraubdeckel, Streuer oder Geschenksäckli zum abfüllen.

Zubereitung

1. Das Salz in einem Mörser fein reiben oder in einem Cutter bearbeiten. So lange bis es die von Ihnen gewünschte Feinheit hat. Nun in einer Schüssel zur Seite stellen.
2. Wichtig ! Alle Kräuter vor dem abmessen gut aufschütteln.
3. Die Kräuter eines nach dem andern im Mörser reiben, bis sie so fein sind wie Sie möchten. Falls Sie mit dem Cutter arbeiten können Sie alle auf einmal beigeben.
4. Salz und die geriebenen Kräuter sehr gut mischen!
5. Ihr erhaltenes Kräutersalz können Sie nun in die vorbereiteten Gläser, Streuer oder Säckli abfüllen.

Tipps

Mit einer selbst gestalteten Etikette oder einem schönen Bändeli verziehrt, haben Sie nun ganz spezielle, aromatische Geschenklein.

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