Rezept

Sultan's violettes Bergpfeffersalz zum selber mischen

Ein wertvolles, hocharomatisches, pfeffriges Würzsalz der besonderen Art, mit einer leicht beerig-fruchtigen Note. Für Ihre Küche oder zum verschenken !

Zutaten

50g Fleur de Sel
50g Meersalz (oder insgesamt 100 g Fleur de Sel)
5g Tasmanischer Bergpfeffer

Zubereitung

1. Den Tasmanischen Bergpfeffer im Mörser so fein reiben wie Sie ihn mögen oder im Cutter bearbeiten.
2. Als nächstes Fleur de Sel dazu geben und alles sehr gut miteinander mischen. Erst jetzt, durch die Verbindung mit dem von Natur aus feuchtem Salz, erfolgt die charakteristische Farbgebung.
3. Das Meersalz wird nun noch einzeln gemörsert oder im Cutter bearbeitet.
4. Zuletzt alles zusammen geben und erneut sehr gut vermengen.

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.