

Rosmarin- Salz

Jede Menge Rosmarin im Garten? Ganz einfach kann man Rosmarin-Salz daraus herstellen. Ist im Übrigen auch eine tolle Geschenkidee!

Zutaten:

5 bis 10 Rosmarinzweige (je nach Geschmack)
250g Grobes Salz



Zubereitung:

- Rosmarin abwaschen und gut trocknen.
- Die Nadeln abzupfen fein schneiden
- Zusammen mit dem Salz in einem Mixer klein schreddern.
- Den zerkleinerten Rosmarin-Salz Mix auf einem Backblech oder Auflaufform dünn ausstreuen und im Backofen bei 30°C Umluft
- bei leicht geöffneter Tür trocknen (am besten einen Kochlöffel in die Tür des Backofens geben) damit die feuchte Luft entweichen kann.
- Nach ca. 1 Stunde sollte der Rosmarin trocken sein. Komplette auskühlen lassen.
- Das Rosmarinsalz in ein dunkles Glasgefäß füllen.

Kochpraxis:

Dieses Rezept kann auch mit anderen Kräutern (Thymian, Petersilie, Basilikum etc.) hergestellt werden.

Das fertige Salz sollte immer in ein dunkles Gefäß gefüllt werden - so bleibt die Farbe erhalten und lässt sich lange lagern.

TIPP: Falls man das Salz verschenken möchte, kann es kurz davor in ein schönes, klares Glas gefüllt werden!