Kräutersalz

Was mache ich nur mit meinen Kräutern, wenn der Herbst da ist und es irgendwann richtig kalt wird ?. Diese Frage stelle ich mir jedes Jahr aufs Neue. Zugegeben einige Kräuter habe ich auch schon mit Erfolg über den Winter gerettet, aber wenn so viel vorhanden ist, dann müssen sie doch auch verarbeitet werden ?. Deshalb gibt es bei mir immer erst mal ein schön aromatisches Kräutersalz.

Und weil ich hauptsächlich mediterrane Kräuter, wie Thymian, Rosmarin, Oregano, Salbei und Basilikum besitze, wird es ein ganz wunderbares mediterranes Kräutersalz. Ich verwende allerdings auch Petersilie und frischen Knoblauch, um das Aroma richtig abzurunden.

In einigen Kochbüchern wird allerdings dazu geraten, dass die Kräuter vor oder nach der Verarbeitung getrocknet werden sollen. Ich mache das nicht, denn das Salz konserviert die Kräuter und Aromen auf natürliche Weise und ist dadurch sehr lange haltbar ?

Auserdem ist die Farbe des Kräutersalzes einfach unglaublich ? es erinnert ein bisschen an frisches Pesto. Das meiste Aroma befinden sich übrigens in den Blüten der Kräuter. Also traut euch ruhig auch die Blüten zur Verarbeitung zu verwenden.

Der Herbst ist auch die beste Zeit, um schon mal ein paar selbstgemachte Geschenke aus der Küche für Weihnachten vorzubereiten ?. Und selbstgemachtes Kräutersalz ist mit Sicherheit eine sehr schöne Geschenkidee.

Zum Verarbeiten der Kräuter mit dem Salz braucht ihr lediglich einen elektrischen Zerkleinerer oder einen Mixstab. Es ist wirklich kein großer Aufwand.

Das mediterrane Kräutersalz passt übrigens hervorragend zu Rosmarinkartoffeln oder gebratenen Fleisch oder Fisch ?

Wichtig ist in jedem Fall, das ihr grobes Meersalz verwendet, den durch das Zerkleinern verbindet sich das Salz besser mit den Zutaten.

So und hier kommt das Rezept ??

Zutaten

500 g grobes Meersalz

1/2 Bund Basilikum

6 Stängel Thymian

6 Stängel Oregano

3 Stängel Salbei

1/2 Bund Petersilie

1 Knoblauchzehe

Zubereitung

– 250 g grobes Meersalz in einem schmalen hohen Behälter füllen

– die trockenen frischen Kräuter und den Knoblauch grob zerkleinern oder hacken und auf das Salz verteilen

– mit dem Mixer alles nach und nach zerkleinern

– mit dem restlichen Meersalz auffüllen und nochmal alles zerkleinern

– das fertige Kräutersalz in kleine Gläser füllen und dunkel aufbewahren oder verschenken

Das Salz ist ca. 12 Monate haltbar. Durch die frischen Kräuter kann es natürlich auch ein wenig klumpen, also bitte immer mit sauberen Fingern auf die Gerichte streuen.

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤