

16. Gewürze, Gewürzöle und Gewürzpasten

Kräutersalz aus Fenchelgrün [Nr.383]

Zutaten:

- 15-20 g frisches **Fenchelgrün** (eine große Hand voll)
Optional: Ein paar Zweige frischer **Thymian**,
Rosmarin oder **Dill**
- 100 g grobes **Meersalz** oder Steinsalz
Abrieb einer halben Bio-Zitrone (für eine frische Note)



Zubereitung:

1. Fenchelgrün und die restlichen Kräuter gründlich waschen und schleudern oder tupfen. Sie sollten absolut trocken sein. Feuchtigkeit im Salz führt dazu, dass es verklumpt oder schimmelt.
2. Zupfe die feinen Fenchelwedel von den Stielen und hacke Sie mit allen Kräutern sehr fein.
3. Vermenge die gehackten Kräuter, den Zitronenabrieb und das Salz in einer Schüssel.
4. Geben Sie die Mischung in einen Mörser oder einen Mixer. Mahle oder mixe alles so lange, bis das Salz die grüne Farbe der Kräuter angenommen hat und eine gleichmässige Masse entstanden ist.

Thermomix: 1 Min / Stufe 8

Trocknen und Aufbewahren

5. Da frische Kräuter Feuchtigkeit enthalten, sollte das Salz nach dem Mixen noch trocknen:
6. Breiten die feuchte Salzmischung dünn auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech aus.
7. Lasse das Salz an der Luft 1-2 Tage trocknen (oder alternativ bei maximal 50 °C Umluft bei leicht geöffneter Ofentür).
8. Fülle das getrocknete Kräutersalz in kleine, luftdicht verschließbare Schraubgläser.
9. Dunkel und kühl gelagert hält es sich bis zu einem Jahr.



Das Kräutersalz ist auch ein wunderbares Geschenk. Einfach in schöne kleine Gläser füllen und beschriften.