



## Kräutersalz

---

Zutaten für 1 Glas Kräutersalz:

8 g getrocknete Kräuter (Salbei, Rosmarin, Oregano, Liebstöckl, Eisenkraut, Thymian, ...)  
80 g Steinsalz oder anderes natürliches Salz

Kräutersalz zu machen ist wirklich simpel. Man gibt die Kräuter (sie müssen nicht zerkleinert werden) zusammen mit dem Salz in den Multizerkleinerer und reibt so lange, bis das Salz die gewünschte Feinheit hat.

Wer möchte darf natürlich den Kräuteranteil erhöhen.

Für mich persönlich passt das Verhältnis vom Kräutersalz mit 1 Teil Kräutern und 10 Teilen Salz sehr gut.

*TIPP: Man kann das Kräutersalz selbstverständlich auch mit frischen Kräutern zubereiten. Die Zubereitung ist die Gleiche, aber das Salz wird dann bei etwa 50°C bei offener Backofentür getrocknet. Das dauert etwa 3 Stunden.*

