



DIE PERFEKTE WÜRZE FÜR DEINE GERICHTE



## Bärlauch-Kräutersalz

Kräutersalz lässt sich in zwei Varianten herstellen. Eine Frische Variante, die im Kühlschrank gelagert wird oder eine getrocknete Variante, die sich super als Geschenk eignet und viel länger hält.

### SO GEHT'S:

- eine Tasse Salz (z.B. Himalaya Salz oder ähnliches - Bioladen)
- 2-3 Handvoll frischen Bärlauch (klein geschnitten)

Salz mit dem Bärlauch im Mixer zerkleinern.

Das feuchte Salz kannst du direkt verwenden, muss es aber kühl lagern.

Alternativ gibst du die feuchte Bärlauch-Salz-Masse auf ein Backblech und lässt es bei spaltöffener Backofentür (bei ca. 40-50°) trocknen.

Es verliert so nur etwas Farbstoff und Aroma ist aber mindestens 1 Jahr haltbar.