

Wildkräutersalz

½ Glas Meersalz oder Tafelsalz
½ Glas gemischte Wildkräuter & Blüten
z.B. Bärlauch, Brennnessel, Giersch,
Spitzwegerich, junger Löwenzahn,
Knoblauchrauke...
Blüte des Veilchens, Löwenzahn,
Goldnessel, Ringelblume, Huflattich...



Die Kräuter fein hacken und gut mit dem Salz vermischen. Im verschlossenen Glas 2-3 Stunden ziehen lassen. Für grobes Kräutersalz die Mischung auf einem Blech an der Sonne oder im Ofen (40°C Umluft, ca. 2 Stunden) ganz trocknen lassen. Für feineres Salz, alles zuerst im Cutter oder mit Mörser fein mahlen, danach wie oben beschrieben trocknen lassen. Das fertige Salz in gut verschliessbarem Glas aufbewahren.

Tipp: Die Blüten separat trocknen und erst danach leicht zerrieben zum fertigen Kräutersalz geben. So bleiben die Blütenfarben im grünen Salz besser sichtbar.