



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Salze in verschiedenen Variationen selber erstellen.

Du kannst z.B. alle gängigen Biersorten für ein "Biersalz" verwenden!
Am besten ist aber nach wie vor Dunkelbier geeignet!
Aber auch "Helle" Biersorten können verwendet werden!
Natürliche Säfte für Salze mit Kräutern gut verwendbar!

Hier mal ein Beispiel als "Biersalz":

200 g Grobes Meersalz
60 ml. Dunkel- oder Bockbier



Zubereitung:

Das Dunkel- oder Bockbier in eine Rührschüssel geben, dann das grobe Meersalz langsam einrühren bis sich das Salz aufgelöst hat.

Jetzt lassen wir die Flüssigmasse ca. 5 Minuten ruhen. Nach der Ruhephase das Backblech aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf 60 Grad Umluft anheizen (bei ober- Unterhitze ca. 80 Grad).

Auf das Backblech legen wir nun ein Leinentuch, oder Sauberes Küchentuch und verteilen darauf die Flüssigmasse aus der Rührschüssel. Das Backblech geben wir nun in den vorgeheizten Backofen in das untere Drittel.

Damit in der Trockenphase die Feuchtigkeit besser entweichen kann, lassen wir die Backofentür einen Spaltbreit offen und lassen die Masse für ca. 2,5 Stunden Trocknen.

Warum ein Leinen- oder Küchentuch?

Wenn der Trockenprozess beendet ist, das Tuch an den vier Ecken in die Hand nehmen um so einen kleinen "Sack" zu bilden. Das halten wir dann fest in der Hand und legen das auf einen stabilen Untergrund und schlagen mit der anderen Hand so lange darauf bis die gewünschte "Körnung" erreicht ist!

Weitere Varianten:

Wenn Ihr Gewürzsalz herstellen möchtet, nehmt anstatt 60ml Flüssigkeit 100 Gramm der gewünschten Kräuter. Das Trocknen im Ofen entfällt hierbei.

Um eine bessere Verbindung der Komponenten Salz & Kräuter zu erreichen, geht wie beim Biersalz vor, das Salz und die Kräuter auf ein Tuch legen und ein "Säckchen" bilden, das dann für einige Minuten auf einem festen Untergrund schlagen.

Die Salze, egal ob Bier, Saft oder Kräuter müssen immer Trocken und dunkel gelagert werden dann sind die bis zu einem Jahr haltbar!

