



Salze in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Ob Du nun Pils, Export, Alt, Christall oder Hefeweizen verwendest bleibt Dir überlassen, aber am besten geeignet ist Dunkles Bier.

Hier mal ein Beispiel für Biersalz:

Zutaten für 200g.:

200 gr. Grobes Meersalz

60 ml. Bockbier

Zubereitung:

Das Bockbier in eine Rührschüssel geben, dann das grobe Meersalz zugeben und mit einem Löffel gut vermengen. Jetzt lassen wir die Flüssigmasse ca. 5 Minuten ruhen.

Danach das Backblech aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf 60 Grad Umluft, oder ca. 80 Grad bei Ober- Unterhitze vorheizen.

Jetzt auf das Backblech ein Leinentuch, oder sauber Geschirrtuch legen, darauf die Masse aus der Rührschüssel gleichmäßig verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen (**unteres Drittel**) schieben und bei leicht geöffneter Ofentür (**damit die Feuchtigkeit entweichen kann**) für ca. 2 – 2,5 Stunden trocknen!

Jetzt zur Frage: „warum ein Leinen- oder Geschirrtuch“?

Wenn der Trockenprozess beendet ist, das Tuch an allen vier Ecken in die Hand nehmen, dann auf einem stabilen Untergrund legen und mit der Hand drauf hauen bis die gewünschte Körnung erreicht ist! (**das Tuch auf den Tisch schlagen geht auch**)

Anmerkungen:

Die Salze, egal ob Bier, Saft oder Gewürze, bitte dunkel, trocken und kühl lagern, dann sind die mindestens bis zu einem Jahr haltbar!

Wenn Ihr Gewürzsalze herstellen möchtet, nehmt anstatt der 60 ml. Flüssigkeit ca.100 g der gewünschten Kräuter. Auch das trocknen im Ofen entfällt hier.

Um eine bessere Verbindung zwischen Salz & Kräutern zu erreichen, nehmt auch hier ein Tuch und gebt die Mischung darauf, dann die vier Enden in die Hand und einmal drehen, dann so lange auf einen festen Untergrund schlagen bis die gewünschte Körnung erreicht ist.

Wenn Ihr Fragen, Anregungen, Wünsche oder auch Kritik habt, könnt Ihr mich gerne über mein Kontaktformular anschreiben und eure Anliegen schildern! Alles wir von mir schnellst möglich beantwortet! Ihr könnt da auch EURE eigenen speziellen Rezepte senden, die werden dann in der Rubrik „Hobbyküche“ veröffentlicht!