

Rotwein-Gewürzsalz

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN

ZUTATEN FÜR 200G GEWÜRZSALZ MIT ROTWEIN UND GARTENKRÄUTERN

- 150g grobes Meersalz*
- ca. 50ml von eurem Lieblings-Rotwein
- ca. 50g verschiedene Kräuter:
Salbei, Rosmarin
- ca. 3 El frische Lavendelblüten

ZUBEREITUNG

1. Den Rotwein zusammen mit dem Salz in eine kleine Schüssel geben und gut durchmischen, bis sich das gesamte Salz rot eingefärbt hat.
2. Anschließend das Salz auf einem Backblech ausbreiten und für ca. zwei Stunden bei 50-60 Grad zum Trocknen in den Backofen geben. Damit die Feuchtigkeit aus dem Salz entweichen kann, die Backofentür nicht komplett schließen und einfach einen Holzlöffel dazwischen klemmen.
3. In der Zwischenzeit Rosmarin und Salbei waschen, trocknen und klein schneiden. Die Kräuterstängel werden nicht mitgehackt, sie enthalten nur wenig Aroma. Das trockene Salz anschließend mit den Rosmarinnadeln, Salbei und einigen Lavendelblüten vermischen und in luftdichte Gläser verschließen oder in eine Gewürzmühle füllen.