

Kräutersalz mit Beifuß

- 1 1/2 Tassen hochwertiges Salz
- 1/2 Tasse frischer Rosmarin (von den Stängeln gestreift)
- 1 Tasse frischer Thymian (von den Stängeln gestreift)
- 1/2 Tasse frische Beifuß-Spitzen (von den Stängeln gestreift)

Die Kräuter mit 1/2 Tasse Salz im Standmixer oder Mörser sehr fein zerkleinern. Die zerkleinerte Masse mit dem restlichen Salz gut mischen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Salz-Kräuter-Mischung darauf ausbreiten. IM Sommer kann die Mischung an einen luftigen Ort ohne Sonneneinstrahlung getrocknet werden, wenn es kälter wird, empfiehlt sich der Backofen bei niedrigster Temperatur. Man steckt einen Holzlöffel in die Backofenklappe, damit sie leicht geöffnet ist und die Feuchtigkeit entweichen kann.

Im Sommer dauert es ca. 2 Tage bis die Mischung getrocknet ist, im Backofen einige Stunden. Zwischendurch sollte die Mischung immer mal wieder durchgerührt und aufgelockert werden, damit alles gleichmäßig durchtrocknet.