

Rosmarin-Zitronen-Salz

Wenn sich im Herbst die Garten- oder Balkonsaison zu Ende neigt, bleiben oft viele schöne Kräuter in den Töpfen übrig. Meist sind diese nicht winterhart. Man kann sie entweder einfrieren, oder aber auch in Salz konservieren, um sie haltbar zu machen. So kann man noch länger den Duft und das Aroma in verschiedensten Speisen genießen.

Als erstes nimmst Du ein schönes Glas mit Deckel Deiner Wahl. Das kann ein Marmeladenglas sein, eine Flasche oder ein Weckglas mit Verschluss. Einfacher zu Befüllen ist es, wenn der Flaschenhals etwas weiter ist, damit nichts stecken bleibt.

Dann schaust Du wie groß das Glas ist, also wie viel Milliliter reinpassen. Einfach mit Wasser befüllen und das Wasser dann in einen Messbecher füllen und die Menge ablesen. Das Gefäß muss wieder ganz trocken sein, bevor Du es befüllst. Am besten vorher nochmal mit dem Föhn trocknen.

Nun das Rezept anpassen, falls Du eine andere Größe hast, als hier im Rezept vorgeschlagen wird. Wäre schade, wenn am Ende nicht alles reinpasst.

Dann brauchst Du noch ein Etikett oder Schildchen, dass Du an das Glas klebst oder mit einem Bändchen dran hängst. Dort schreibst Du den Namen Deines Produktes drauf und am besten noch die Zutaten. Falls Du keine Lust hast, ein Etikett selbst zu basteln, haben wir hier schonmal passende Schildchen für Dich vorbereitet. Einfach herunterladen und in der Größe ausdrucken, die gut zu Deinem Gefäß passt.

Zutaten für ein 150 ml Glas

120 g grobes Salz, z.B. aus deiner Region, da gibt es bestimmt ein Salzvorkommen

1 EL frischen Rosmarin (ca. 3-4 Zweige)

die Schale einer halben unbehandelten Zitrone

Die Kräuter müssen nicht erst extra getrocknet werden! Das Salz hat noch eine Restfeuchte. Es konserviert die Kräuter und gibt ein viel intensiveres Aroma. Du kannst natürlich auch getrocknete Zweige verwenden.

Zubereitung:

Die frischen Kräuter vom Stiel abrebeln und fein hacken. Wenn Du einen Mörser hast, kurz mit dem Mörser bearbeiten, damit sich die ätherischen Öle freisetzen können, sonst mit der flachen Seite des Messers leicht zerquetschen. Dann die Zitronen waschen und abtrocknen, die gelbe äußerste Schale abschneiden und fein hacken. Nun das Salz untermischen und alles in ein Glas abfüllen.

Jetzt fehlt nur noch Dein Etikett und fertig ist das Kräutersalz!