



## Kräutersalz

nach Martina Fischer

### Zutaten für ein Glas a 250 ml

100 g gemischte frische Kräuter, Blüten, Knospen

2 Knoblauchzehen

Abgeriebene Schale von  $\frac{1}{4}$  Biozitronen

200 g Steinsalz

Pfeffer

## **Zubereitung**

- 1 Kräuter, Blüten und Knospen wenn nötig waschen und trocken schleudern. Die Knoblauchzehen schälen. Alles in grobe Stücke schneiden.
- 2 Sämtliche Zutaten in einen Mixer geben und fein mixen.
- 3 Die feuchte Masse dünn auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und einige Tage trocknen lassen, am besten bei Zimmertemperatur, zum Beispiel auf einem Küchenschrank. Damit die Mischung nicht einstaubt, am besten mit einem Bogen Pergament- oder Backpapier locker abdecken, sodass die Luftzufuhr gewährleistet ist.
- 4 Die vollständig getrocknete Masse noch einmal fein mixen, eventuell noch einmal nachtrocknen lassen und in Schraubgläsern dunkel aufbewahren.