

Tipp: Das Salz passt perfekt zu Rindersteaks, Lamm und Wildgerichten.



Rotweinsalz mit Kräutern

ZUTATEN:

- 400 g Meersalz (jodiert)
- ca. 100 ml Rotwein (z. B. Merlot),
- getrocknete Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian etc.)

• Salz in eine Schüssel füllen und Rotwein langsam und in mehreren Schritten über dem Salz verteilen. Dabei immer wieder umrühren und darauf achten, dass sich das Salz nicht durch zu viel Rotwein auflöst. Salz auf einem grossen Teller verteilen und im Mikrowellenherd bei 600 Watt ca. 5 Min. trocknen. Teller herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Kräutern vermischen und in schöne Gläser füllen.



ca. 30 Min.



mittel



ca. 420 g