



Pikantes Gewürzsalz

Zutaten

(Für 10 bis 15 Gläser, je nach Grösse)

1 kg Kochsalz
je 1 Gläsli Paprika scharf, Paprika edelsüss,
Curry scharf, Curry mild, Knoblauchpulver,
Zwiebelpulver
je ½ Gläsli Kardamom, Pfeffer schwarz
oder weiss

Zubereitung

Alle Gewürze in einer gros-sen Schüssel gut miteinander vermischen, in Gläsli abfüllen und mit einer persönlichen Etikette beschriften, z. B. «Marias Hot Spice». Neben anderen können gleich wieder die verwendeten Gewürzgläsli gewaschen, gut getrocknet und wieder verwendet werden.

Tipp: Dieses Gewürzsalz kann in der Küche für viele Speisen verwendet werden: für Fleisch, Fisch, Saucen, Gratins etc. Keine Kräuter begeben, da diese beim Anbraten verkohlen.