



KRÄUTERSALZ

Man braucht

Je ein großes Bund Rosmarin , Bohnenkraut ,
Thymian , Majoran  und Oregano ,
100g Fleur de Sel 

1. Die Blätter aller Kräuter von den Stengeln zupfen und sehr fein hacken.



2.



Das grobe Fleur de Sel dazugeben und mit den feingehackten Kräutern etwas kleinhacken.



3. Nun eßlöffelweise das Gemisch in einen Mörser geben und kräftig mörsern.



50°C

4

Das feuchte Kräuter-salz auf ein Backblech schütten, bei 50°C Umluft ca. 30 min trocknen, dabei den Ofen mit einem Holz-löffel etwas geöffnet halten und alle 10 min das Salz umrühren.

5

Für sehr feines Kräutersalz das trockene Gemisch nochmals mörsern.

