



# Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

DIY: Kräutersalz selbstgemacht

---



## Zutaten:

500g Meersalz, grob  
12 g Basilikum  
12 g Rosmarin  
10 g Thymian  
15 g Oregano  
15 g Majoran

## Zubereitung Kräutersalz:

Die Kräuter waschen, trocknen und von den Stielen zupfen. Kräuter grob hacken. Salz und Kräuter in den Mixer/Zerhacker geben. Mixen bis die gewünschte Körnigkeit erreicht ist. Je länger man mixt, desto feiner wird das Salz.

Backblech mit Backpapier auslegen und Kräutersalz darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 1 Stunde trocknen lassen. Dabei die Ofentür einen Spalt geöffnet lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Alternativ kann man das Backblech mit dem Salz in die Sonne stellen und trocknen lassen.

Sollte das Kräutersalz nach der Trocknung noch etwas klumpig sein, dann erneut portionsweise in den Mixer geben. Salz anschließend in Gläser abfüllen und gut verschließen.