

Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

150 g frische Kräuter
Brennnesseln
Taubnesselblüten
Giersch
Spitzwegerich
Frauenmantel
Schafgarbe
Quendel
1 kg Salz

Mein persönlicher Tipp

Ebenso können frische essbare Blüten und Gartenkräuter in dieser Form verarbeitet werden.



Sandra Hillebrand
Seminarbäuerin aus Bierbaum

Frishes Wildkräutersalz



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Zutaten: 150 g frische Wildkräuter wie Brennnessel, Taubnessel, Giersch, Spitzwegerich, Frauenmantel, Wiesenbärenklau, Schafgarbe, Quendel, 1 kg Natursalz
- Frische, junge Wildkräuter wie oben angeführt sammeln. Wenn nötig von den Stängeln zupfen.
- Die Kräuter In eine Küchenmaschine mit Hackmesser geben und kurz hacken.
- Salz zufügen. In der Maschine fein hacken, bis ein gleichmäßig grünes Gewürzsalz entsteht.
- In kleinere Twist-off-Gläser füllen und kühl und dunkel lagern.
- Angebrochene Gläser im Kühlschrank aufbewahren.

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept