Rezept

Orangen-Thymian-Würzsalz

Ein Rezept von Orangen-Thymian-Würzsalz, am 27.04.2024

Zutaten

- **1** Bio-Orange
- **4 Zweige** (Zitronen-)Thymian
- **1 TL** Koriandersamen
- **100 g** Fleur de Sel
- 1/2 Bio-Zitrone
- **3** kleine getrocknete Chilischoten
- 1/2 TL Anissamen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Glas (ca. 100 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Zitrusfrüchte heiß waschen, abtrocknen und die Schalen fein abreiben. Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Chilischoten, Koriander- und Anissamen in einem Mörser nicht zu fein zerreiben. Alles gut mit dem Salz mischen.

2. Das Würzsalz gleichmäßig auf einer großen Platte verteilen und offen mindestens 6 Std. trocknen lassen. Anschließend in ein Schraubglas füllen und im Vorratsschrank kühl und dunkel aufbewahren. Herausholen, wenn es Fleisch oder Fisch vom Grill gibt; das Salz schmeckt aber auch hervorragend auf Tomaten, zu Pasta mit Gemüse oder in einer Vinaigrette!