

Rezept

Selleriesalz

Ein Rezept von Selleriesalz, am 25.04.2024

Zutaten

1 kleine Sellerieknolle mit Grün

ca. 50 g Meersalz

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Sellerie schälen, fein raspeln. Das Grün waschen, gut trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Sellerieraspel und Blätter auf Backpapier ausbreiten. Im Backofen bei 50° (Umluft) bei leicht geöffneter Tür (Kochlöffelstiel dazwischenklemmen) in 3-4 Std. rascheltrocken werden lassen. Aus dem Ofen nehmen. Mit etwa der gleichen Menge Salz in der Gewürzmühle oder im Blitzhacker zu Pulver vermahlen. In ein dunkles Vorratsglas füllen, kühl und dunkel aufbewahren.