

Rezept

# Orangen-Thymian-Würzsalz

Ein Rezept von Orangen-Thymian-Würzsalz, am 07.08.2024

## Zutaten

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

## 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!