MEISTERKLASSE

GEWÜRZ-SALZ

HALRAD WOHLFAHRTS WUNDERWAFFE

ZUTATEN

60 g Pfeffer gemahlen

40 g Korianderkörner

40 g Ingwerpulver

40 g Cayennepfeffer

40 g Thymian getrocknet

20 g Majoran

40 g Basilikum getrocknet

5 g Kardamom

10 g Muskatnuss

10 g Lorbeer

Speisesalz

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Mixer zu einem feinen Pulver mahlen. Pro Kilogramm feines Speisesalz 16 Gramm dieser Gewürzmischung unterheben (entsprechend 8 g bei 500 g Salz).

Die Gewürzmischung sollte in einem verschließbaren und luftdichten Glas gelagert werden, sodass die Aromen nicht verfliegen.

HARALD WOHLFAHRTS TIPP

“Das Gewürzsalz passt besonders gut zu Wild- und Geflügelgerichten - kann aber auch zum Würzen von Rind verwendet werden.”

MEISTERKLASSE