Feuriges Rosenblütensalz

Nicht nur optisch überzeugt das delikate Rosenblütensalz auf ganzer Linie, auch geschmacklich ist das Blütensalz ein Highlight und es schmeckt herrlich würzig und scharf zugleich. Das feurige Rosenblütensalz lässt sich mit nur wenigen Arbeitsschritten zubereiten und kann bestens auf Vorrat hergestellt werden. Auch zum Verschenken ist das Blütensalz ein schöne Idee

Für etwa 250g Rosenblütensalz

230g Salz
3 TL rosa Pfeffer
3 – 5 getrocknete Chilis
etwa 2 EL getrocknete Rosenblüten

1. Chilis und Rosenblüten in einen Mörser geben. Das Salz zugeben und nun alles so lange mörsern, bis sich ein rosafarbenes Salz zeigt. Die eingesetzte Menge an Chilis erfolgt nach dem persönlichen Geschmack und gerne kann die Menge etwas reduziert oder erhöht werden.
2. Rosa Pfeffer untermischen, das Salz in ein Schraubglas geben und verwenden

Tipp: Steht kein Mörser zur Verfügung, so kann das Blütensalz auch im Mixer zubereitet werden.

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de