



ROTE BETE-SALZ



Für ein Schraubglas von ca. 150 g

ZUTATEN

100 g grobes Salz
100 g fein geriebene, rohe Rote Bete
Abrieb 1 Bio-Orange
Mark ½ Vanilleschote
½ TL geriebene Muskatnuss
6 gemörserte Pimentkörner
½ TL gemörserte Korianderkörner

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Multimixer oder Cutter fein pürieren. Die Masse auf ein Backpapier geben. Ein zweites Backpapier darauf legen und mit der Teigrolle die Masse dünn ausrollen. Die Backpapiere auseinanderziehen und jedes Blatt mit der Rote Bete-Masse auf ein Backblech legen.

Auf Einschubhöhe 1 und 3 in den Backofen setzen. Bei 60 °C CircoTherm Heißluft 2 Std. trocknen lassen. Den Ofen ausschalten und ein zusammengefaltetes Geschirrhandtuch in die Backofentür klemmen. Das Rote Bete-Salz über Nacht im Backofen trocknen lassen.

Am nächsten Tag die Backbleche herausholen und noch ca. 2 Tage offen bei Zimmertemperatur stehen lassen. Wenn die Masse ganz trocken ist, nochmals im Multimixer fein mixen und in ein sauberes Schraubglas abfüllen.

Das Salz sollte in den nächsten 2 Monaten verwendet werden, danach lässt sein Aroma etwas nach.