

Zitronen-Ingwer-Salz

Rezeptur:

- 100 g Ingwer
- 1600 g Zitronen (nicht behandelt BIO)
- 610 g Meersalz grob

Vorbereitung:

- Ingwer säubern und grob zerkleinern
- Zitronen säubern und fein schälen (kein weisses)

Zubereitung:

- Zitronenschale und Ingwer Stücke auf 2 Silpat Matten (Backpapier ist auch möglich) verteilen
- im Hold o Mat bei 40°C ca. 24 Stunden trocknen
oder
- im Ofen Unter- und Oberhitze bei 40°C ca. 18 Stunden trocknen (Ofentür muss etwas geöffnet sein)
- Zitronenschale und Ingwer im Hochgeschwindigkeitsmixer (Thermomix oder Pacojet) fein Mixen.
- Meersalz hinzufügen und nach Belieben Grob- oder Feinmixen.

Es entsteht bei dieser Menge ca. 700 g fertiges Zitronen-Ingwer-Salz.