

Specksalz



Zutaten

2 TL Kümmel
1 TL schwarze Pfefferkörner
125 g Speckwürfel
1 TL Oregano
1 TL Thymian
100 g Steinsalz

Zubereitung

Kümmel und schwarze Pfefferkörner in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften.

Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

In die heiße Pfanne Speckwürfel geben und knusprig braten.

Auf mehrere Lagen Küchenrolle verteilen und auskühlen lassen.

Kümmel, Pfeffer, Speckwürfel, Oregano, Thymian und Steinsalz in den Mixtopf geben und für 5 Sek/Stufe 10 mixen und in ein Schraubglas füllen.

Tipp

Schmeckt super zu Pell- oder Bratkartoffel, zu Fisch oder Fleisch, in Soßen, im Salatdressing für Eissalat, Krautsalat oder grüne Bohnen.

Du kannst natürlich auch andere getrocknete Kräuter wie Fenchel, Petersilie, Ysop, wenig Salbei usw. dazu geben.