

Selleriesalz



- 1 große Knolle Sellerie mit Kraut
- 500 Gramm Meersalz

Tipp:

Das Selleriesalz eignet sich hübsch verpackt wunderbar als kleines Geschenk aus der eigenen Küche.

Lasst es euch schmecken



Zubereitung

Den Sellerie putzen und mit dem Gemüseschneider der Küchenmaschine raspeln.
Auch die Stängel und das Grünzüge fein schneiden.

Alles auf einem Backblech ausbreiten und im Ofen bei 50 – 60 Grad trocknen.

Die Trockenzeit hängt vom Backofen ab. Bei mir dauert das ca. 2 Stunden.

Im Sommer stelle ich das Backblech bei schönem Wetter in die Sonne.

Den getrockneten Sellerie zerkleinere ich im Thermomix ein paar Sekunden auf höchster Stufe.

Dann gebe ich das Meersalz dazu und mixe das ganze noch einmal ein paar Sekunden auf höchster Stufe.

Fertig ist der Zauber.

Das Selleriesalz verwende ich oft zum abschmecken von Suppen und Saucen. Meine Rezepte findest du im Blog.

Weitere Rezepte und Ideen findest du auf www.bellamade.blog