

Chilisalz



Zutaten Variante 1:

1-2 TL Chiliflocken
3 TL feines Meersalz

Zutaten Variante 2:

Getrocknete Chilischoten
Grobes Meersalz

Variante 1:

Chiliflocken und Meersalz in einem Schüsselchen mischen.



Variante 2:

1. Getrocknete Chilischoten entkernen, grob hacken und zusammen mit dem groben Salz in eine Mühle geben.

2. Das Mischungsverhältnis ist Geschmackssache. Unser Vorschlag ist ca. 2 Teile Salz auf einen Teil gehackte Chilischoten.

Hinweise:

Chilisalz passt zu vielen Speisen. Insbesondere aber bei Pommes frites und frittierten Kartoffelscheiben ist es fast unverzichtbar.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min (Variante 2), Grundrezept, Gewürz, international