

# 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