

Geschenke aus der Küche

Rezept von Eberhard Braun aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 17.12.2025

Grünes Gewürzsalz

Für 1 Glas, ca. 250 ml

Zutaten

Für das Salz

0,5 Bund Petersilie

10 Blätter Liebstöckel, frisch (oder 1 EL Liebstöckel getrocknet)

200 g Salz

1 TL Zucker

1 Biolimette oder Biozitrone, die abgeriebene Schale davon

Außerdem

1 Glas mit Schraubdeckel, sterilisiert

Zubereitung

1. Petersilie und Liebstöckel abbrausen, trocknen und sehr fein schneiden.

2. Kräuter mit Salz, Zucker und Limettenschale in einem Mörser zerreiben, bis sich das Salz grün färbt.

3. Die Salz-Kräutermischung, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und über Nacht trocknen lassen.

4. Gewürzsalz aus dem Ofen nehmen, mit den Händen zerreiben und in ein Glas abfüllen.

Tipp: Das grüne Gewürzsalz passt zu Steaks, Geflügel oder zu allen vegetarischen bzw. veganen Gerichten

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/eberhard-brauns-weihnachtliche-geschenke-aus-der-kueche-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.