ORANGEN-CHILI-SALZ

Schwierigkeit: einfach / ca. 15 Min. Arbeitszeit

Du bist noch auf der Suche nach einem selbstgemachten essbaren Geschenk? Dann ist dieses Chili-Orangen-Salz bestimmt eine gute Idee. Dafür braucht es nur wenige Zutaten, es ist schnell gemacht und lange haltbar.

ZUTATEN

ca. Für etwa zwei Gläser je 150 Gramm

300 gr	grobes Meersalz
	geriebene Schale von 4 Orangen
4-8	getrocknete Chilischoten oder Chiliflocken

ZUBEREITUNG

Zuerst die Orangenschale von den Orangen reiben und anschließend bei 80 Grad für einige Minuten trocknen lassen. Sonst klumpt das Salz später.

Die Zutaten in eine Küchenmaschine geben und solange zerkleinern bis sie die gewünschte Feinheit erreicht haben.