

# Kaffee – Salz

## Zutaten

10 Kaffeebohnen  
15 Pfefferkörner  
3 Kardamomkapseln  
5 Nelken  
5 Pimentkörner  
1 Tonkabohne  
1/8 Muskatnuss  
1 Zimtstange  
1 Vanilleschote  
25 g Rohrzucker  
100 g Meersalz

## Zubereitung

Die Gewürze 1 Minute / Stufe 10 mahlen.  
Zucker und Salz zugeben und 5 – 15 Sekunden / Stufe 8  
(je nach gewünschter Feinheit) zerkleinern.

Zum Würzen von Omelett, Rinderbraten oder einfach auf Butterbrot.  
Dieses Salz eignet sich zum Würzen von gebratener Hähnchenbrust,  
kurz gebratenem Reh- und Hirschrücken oder -filet. Es passt außerdem  
zu gebratener Barbarie-Ente, Kalb, Rind und Lamm.





**Kaffeesalz**

Kaffee, Pfeffer,  
Kardamom, Nelken,  
Piment, Tonkabohne,  
Muskat, Zimt,  
Rohrzucker, Salz

**Kaffeesalz**

Kaffee, Pfeffer,  
Kardamom, Nelken,  
Piment, Tonkabohne,  
Muskat, Zimt,  
Rohrzucker, Salz