

## Baconsalz

### Zutaten

100 g Baconscheiben  
75 g grobes Meersalz  
75 g Salz  
1 EL Röstzwiebeln  
1TL Rauchpaprika  
½ Lorbeerblatt  
1 MSP Piment gemahlen  
1 MSP Muskatnuss gemahlen

### Zubereitung:

Baconscheiben

→ in der Pfanne kross braten, oder

→ im Backofen auf Backpapier ca. 15 Minuten bei 175 Grad Umluft oder

→ in der Mikrowelle „Ausbraten“ (Bacon zwischen 2 Tüchern  
Küchenpapier auf einen Teller legen und ca. 4 Minuten bei 600 Watt  
ausbacken lassen)

Gut auskühlen lassen.

Die trockenen Baconscheiben in Stücken mit dem Meersalz und den  
Gewürzen 5 Sekunden / Stufe 10 zerkleinern.

Das Salz zugeben und noch einmal 10 Sekunden / LL / Stufe 3  
vermischen.

Wenn notwendig noch auf einem Blech austrocknen lassen und in  
Gläser füllen.

Das Bacon-Salz passt zu Rühr- oder Spiegelei, Bratkartoffeln, Salaten,  
Gemüse oder Sandwiches.

In einem luftdichten Schraubglas hält es sich 2 Wochen.

Die „Originalrezepte“ gibt es bei

[www.thermosternchen.de](http://www.thermosternchen.de)

[www.cookidoo.de](http://www.cookidoo.de)

[www.rezetweld.de](http://www.rezetweld.de)

[www.hexenküche.de](http://www.hexenküche.de) und vielen weiteren 😊



