

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