

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

www.cookidoo.de

www.rezetweld.de

www.hexenküche.de und vielen weiteren 😊



