

Chili Salz

Feuriges Chili Salz mit Cayenne Chilis

Heute gibt es ein Rezept für selbstgemachtes Chili Salz. Ich liebe Chilis und da meine Chilipflanzen gerade ordentlich Chilis abschmeißen, habe ich unter anderem dieses Salz daraus gemacht. Hierfür habe ich frische Cayenne Chilis, normales Tafelsalz und grobes Meersalz verwendet. Die Zubereitung an sich ist super simpel, braucht aber ordentlich Zeit, um Chilis und Salz zu trocknen. Das fertige Salz ist den Aufwand aber definitiv wert. So ein selbstgemachtes Chili Salz ist schon eine coole Sache.

Ich habe das Salz auf einem Backblech im Ofen, bei Heißluft getrocknet. Das hat gute 4 Stunden gedauert, allerdings war mein Blech auch recht voll. Da die Ofentür während des Trocknens leicht geöffnet bleiben muss, ist das Ganze natürlich ziemliche Energieverschwendung. Deshalb macht ein Dörrgerät für solche Sachen durchaus Sinn. Ich denke das verbraucht bei selber Laufzeit etwas weniger Energie. Zumal mit einem Dörrautomaten wirklich viele tolle Sachen machen kann.

Frisches Chili Salz ganz einfach selber machen

Für das Chili Salz zuerst den Backofen auf 50°C Heißluft vorheizen. Das obere Ende der Chilis abschneiden. Den Rest grob in Stücke schneiden und zusammen mit etwas Salz in einen Multi-Zerkleinerer geben. Solange mixen, bis die Chilis fein gehackt sind. Dann grobes Meersalz dazu geben und alles gut verrühren (nicht mehr mixen).

Das Salz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen, bei leicht geöffneter Ofentür für etwa 3-4 Stunden trocknen. Anschließend auf dem Blech komplett auskühlen lassen und dann in Gläser füllen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR GEWÜRZE, GEWÜRZPASTEN & MARINADEN



Buntes Chili-Knoblauch-Zwiebel-Salz



Chili-Knoblauch-Zwiebel-Salz



Jalapeño Salz



Chili Salz



Ingwer-Knoblauch-Paste



Kebab-Gewürz



Taco Gewürzmischung



Gyros Gewürz selber machen



Deco haus Gewürzgläser mit Schraubkappe – 24er Set



GoMaihe 12er Set Gewürzgläser mit Deckel



ecooe Bambus Gewürzregal mit 27 Gewürzgläsern



CDWERD Gewürzgläser 25 Stk. mit Aufklebern

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Persimmon-Orange-Hot Sauce



Habanero Passion Fruit Hot Sauce



Pineapple Lemon Drop Hot Sauce



Blueberry Apple Hot Sauce



Habanero Melon Hot Sauce



Fruchtige Chili Sauce



Kürbis Salsa



Sesam Dressing

HIER FINDEST DU WEITERE GEWÜRZE
