

Buntes Chili-Knoblauch-Zwiebel-Salz

Buntes Chili-Knoblauch-Zwiebel-Salz

Nachdem ich neulich das Chili-Knoblauch-Zwiebel-Salz mit frischen Cayenne Chilis gemacht hatte, habe ich das gleiche auch nochmal mit bunten Chilis gemacht. Da ich so viele verschiedene Chilis hatte, dachte ich, in bunt wäre das Salz vielleicht auch ganz nett. Hierfür habe ich frische Cayenne Chilis, grüne und rote Jalapeños, gelbe, nicht ganz so scharfe Chilis, frischen Knoblauch, frische Zwiebeln, normales Tafelsalz und grobes Meersalz verwendet. Meersalzflöcken eignen sich übrigens auch sehr gut. Die Zubereitung an sich ist wie beim normalen Chili Salz recht einfach, braucht aber auch hier ordentlich Zeit, um alles gleichmäßig zu trocknen. Aber auch das Salz, ist den Aufwand definitiv wert.

Ich habe das Salz auf einem Backblech im Ofen, bei Heißluft getrocknet. Das hat gute 4-6 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. Das verbraucht definitiv weniger Energie. Zumal man mit einem Dörrautomaten wirklich viele tolle Sachen machen kann.

Buntes Chili-Knoblauch-Zwiebel-Salz mit frischen Cayenne Chilis, Jalapeños, Knoblauch & Zwiebeln

Für das Buntes Chili-Knoblauch-Zwiebel-Salz zuerst den Backofen auf 50°C Heißluft vorheizen. Das obere Ende der Chilis abschneiden. Die Hälfte der Chilis in feine Ringe schneiden, den Rest sehr fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken, oder in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in sehr dünne Streifen schneiden, oder sehr fein hacken.

Chilis, Knoblauch und Zwiebeln in eine Schüssel geben, das Salz und das grobes Meersalz dazu geben und alles gut miteinander verrühren. 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



CDWERN 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

