


Vanille-Salz

Grobes Salz mit Vanille-Note zum Würzen.

etwa 100 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker Bourbon
Vanilleschote
200 g grobes Meersalz

Wie mache ich Vanille-Salz ganz einfach selbst?:

1 Zubereiten:

Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Die Schote in Stücke schneiden und mit dem Vanillemark und dem Salz mischen. Salz in ein kleines Einmachglas oder Glas mit Schraubverschluss geben. Einige Tage durchziehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Salz eignet sich zum Verfeinern pikanter Gerichte. z. B. Filet, Kurzgebratenes.