

Chili-Salz

Zutaten

Zutat	Menge
Habanero	3,5 g
kleine scharfe Chili	5,2 g
Chayenne	4,3 g
Alpen-Salz grob	60 g



Anleitung

- Backofen auf 50° vorheizen
- 4 Habanero, 2 Chayenne und 5 kleine scharfe Chili waschen, entkernen und klein schneiden



- in Hacker geben und hacken



- Alpen-Salz dazu geben und nochmal hacken

- alles in Mörser geben und mörsern



- alles auf einen großen Teller dünn verteilen



- im Backofen bei 50°C ca. 2 h trocknen



- danach abkratzen und in Salzmühle geben

Quelle