## Rezept

# Sultan's Gewürzsalz zum selber mischen

Etwas Besonderes für Sie selbst oder als aromatisches Geschenk

#### **Zutaten**

#### 150g Meersalz

- 4 TL schwarzer Pfeffer gemahlen
- 2 TL Paprika scharf
- 8 TL Paprika edelsüss
- 2 TL Curry Englische Mischung
  - 2 kleine Gläser mit Schraubdeckel oder Geschenksäckli als Verpackung

### **Zubereitung**

- 1. Das Salz in einem Mörser fein reiben oder in einem Cutter bearbeiten. So lange bis es die gewünschte Feinheit hat.
- 2. Wichtig! Alle Gewürze zuerst sehr gut aufschütteln, da sonst die Dosierung nicht stimmt. Bitte jeweils die Löffel gleich voll abmessen.
- 3. Die Gewürze nun alle sehr gut mit dem Salz vermischen.
- 4. Abfüllen und trocken aufbewahren.

# **Tipps**

Mit einer selbst geschriebenen Etikette versehen und einem schönen Band dekoriert erhalten Sie spezielle, wunderbar riechende, kleine Geschenke.

#### En Guete!

Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.