

Petra Rehm-Hug | Marina Westermann

  
ulmer

# HALTBARE KRÄUTER- PRODUKTE

100 Rezepte für Direktvermarkter  
von Kräutersalz bis Kosmetik



## Quendelsalz

Für etwa 22 Gläser à 50 ml

200 g Quendel

1 kg Salz

- Den Quendel von den Stängeln streifen. Die Blätter trocknen.
- Nach dem Trocknen mit Salz mischen und in eine Gewürzmühle füllen. Schön sieht es auch aus, wenn der Quendel und das Salz in mehreren Schichten in die Gewürzmühle gefüllt werden.
- Alternativ dazu wird das Salz mit den Blättern gemischt und dann in Gläser gefüllt. Auf dem Etikett kann ein Hinweis platziert werden, dass die Mischung vor Gebrauch gemörsert werden soll.

### TIPP

Quendelsalz passt zu mediterranen Gerichten, Tomatensoße oder Hackfleisch.

## Wildkräutersalz

Für etwa 22 Gläser à 50 ml

200 g Wildkräuter  
(z. B. je ein Drittel Bärwurz,  
Brennesselblätter, Giersch)

1 kg Salz

- 3–5 verschiedene Wildkräuter sammeln, verlesen, waschen und trockenschleudern. Dann mit dem Salz im Mixer zerkleinern.
- Die Masse auf einem mit Butterbrotpapier ausgelegtes Backblech streichen. Mit einem sauberen Tuch abdecken und trocknen.
- Sind die Kräuter trocken, alles zerstoßen und in Gläser abfüllen.

### TIPP

Dieses Salz passt z. B. zu Eierspeisen, Gemüse, Fisch und Salatsoßen.



Salbei

Salbeisalz

## Salbeisalz

Für etwa 22 Gläser à 50 ml

200 g frische Salbeiblätter  
mit Blüten

1 kg Salz

- Salbeiblätter mit Salz in die Küchenmaschine geben und mixen.
- Die Salzmasse auf ein mit Butterbrotpapier ausgelegtes Backblech streichen. Möglichst rasch trocknen. Salbeiblüten extra trocknen.
- Die getrocknete Salzmasse zerstoßen und die Blüten daruntermischen. In Gläser abfüllen.

### TIPP

Das Salbeisalz passt z. B. zu Kartoffeln.

## Nesselsalz

Für etwa 22 Gläser à 50 ml

200 g Mischung aus  
Brennesselblättern, Brenn-  
nesselsamen und bunten,  
getrockneten Taubnessel-  
blüten

1 kg Salz

- Die Brennesselblätter zusammen mit dem Salz mixen. In diese Masse werden die Brennnesselsamen gemischt.
- Miteinander auf einem Backblech trocknen.
- Die getrocknete Masse zerstoßen, sodass das Salz wieder streufähig ist.
- Dann erst die getrockneten Taubnesselblüten untermischen. Das Salz in Gläser abfüllen.

### TIPP

Das Nesselsalz schmeckt besonders fein auf dem Frühstücksei.



## Blütenzucker

Für etwa 20 Gläser à 50 ml

150–200 g Blüten  
(z. B. gelbe oder rote  
Taubnesselblüten, Malven,  
Ringelblumen)

1 kg Zucker

- Die farbigen Blütenblätter aus den Kelchen zupfen. Die Blüten sollten dabei ganz bleiben. Jede Blütensorte separat trocknen, ohne Zucker.
- Die getrockneten Blüten mit dem Zucker mischen und in Gläser abfüllen. Am besten werden die Blüten erst vor dem Verwenden mit dem Mörser zerstoßen. Sie können jedoch auch unmittelbar vor dem Mischen mit dem Zucker zerkleinert werden.

### Bunter Zucker

Dieser Blütenzucker verfeinert einen Obstsalat und entzückt mit seinen Farben.



## Löwenzahnblütenzucker

Für etwa 20 Gläser à 50 ml

150 g Löwenzahnblüten-  
blätter

1 kg Zucker

- Die Löwenzahnblütenblätter am besten in der Küchenmaschine mit dem Zucker mixen und dann auf einem Blech trocknen.
- Vor dem Abfüllen zerstoßen, damit der Zucker wieder rieselt. In Gläser abfüllen.

### Löwenzahnblüten richtig verarbeiten

Da sich die Blütenköpfe des Löwenzahns schnell schließen, nicht zu viele sammeln. Lieber öfter sammeln und am besten vormittags. Die gelben Blütenblätter der Löwenzahnblüten aus dem Korb zupfen. Soweit es möglich ist, das Grün der Blütenkelche nicht mit abzupfen – im Grün sind Bitterstoffe enthalten.

## Melissenzucker

Für etwa 20 Gläser à 50 ml

100–200 g Zitronenmelisse-  
blätter

1 kg Zucker

- An einem bewölkten, warmen Tag die Blätter mit der Schere von den Stängeln abschneiden und nebeneinander liegend trocknen.
- Die Blätter grob schneiden. Unmittelbar vor dem Abfüllen mit dem Zucker mischen. In Gläser abfüllen.

### TIPPS

- Der Melissenzucker wird erst vor der Verwendung gemörsert. Dies sollte als Hinweis auf dem Etikett stehen.
- Melissenzucker passt sehr gut zu Obst oder verfeinert Schlagsahne.