

🌸 Brennnesselsalz für Mama 🌸

Zutaten:

2 Handvoll frisches Brennnesselkraut (oberen 1-2 Blattpaare, vor der Blüte ernten)
1 Tasse grobes Meersalz
2 EL Pfefferkörner

Zubereitung:

- ✅ Brennnesselkraut ohne Stiele klein schneiden
- ✅ die Blätter im Mörser fein verreiben
- ✅ Salz und Pfeffer zugeben
- ✅ alles miteinander mörsern
- ✅ Salz im Dörrautomaten oder Backofen bei 40 - 50 Grad ca. 1 Stunde trocknen lassen
- ✅ das fertige Salz nochmals im Mörser gleichmäßig verreiben
- ✅ durch ein feines Sieb geben
- ✅ in kleine Gläschen mit Deckel abfüllen
- ✅ anschließend hübsch beschriften

Haltbarkeit:

🫙 etwa 1 Jahr, danach lässt das Aroma nach

Verwendung:

🫙 Zum Würzen von Rohem und Gekochtem
🫙 besonders lecker auf Ei, Quark oder ein Butterbrot, verwende es sparsam

Tip: Ein großer Granitmörser eignet sich besonders gut zur Herstellung!

💖 **Extra Tip** 💖

Beim Zubereiten des Salzes bin ich in Ruhe und voller liebevoller Gedanken und Gefühle für meine Mama. Sie wird es spüren 🌸💖.

Viel Freude beim Nachmachen und Verschenken.
Ein kleines Döschen ist immer ein schönes Mitbringsel.

🌸 <https://t.me/OleumundHerba> 🌸