

KAFFEE-SALZ

Das Kaffeesalz ist schnell gemixt, wenn alle Zutaten zur Verfügung stehen und die ganzen Gewürze können im Mörser oder in einer Kaffeemühle bearbeitet werden.

Am besten macht man gleich die doppelte oder dreifache Menge, damit man den Lieben zu Weihnachten eine große Freude macht.

100 g naturbelassenes Salz, 1 EL fein gemahlener Kaffee, 1 Stückchen Vanilleschote oder ¼ TL Vanillepulver, ¼ TL Zimtpulver, ¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer, **jeweils** 1/8 TL gemahlener Kardamon, Gewürznelken, Piment und frisch geriebene Muskatnuss.

Alles gut mischen.

Es eignet sich zum Würzen von gebratener Hähnchenbrust, kurz gebratenem Rind, Ente, Wild, Lamm. Vegetarier kommen hier nicht zu kurz, das Salz schmeckt hervorragend auch zu Gemüse, Risotto, Nudeln.

TOMATEN-ROSMARIN-BROT

Auch dieses Rezept ist kinderleicht. Mit frischem Rosmarin und einem guten Olivenöl überzeugt es. Beim Testen habe ich einen Teil im Weckglas gebacken und aus dem Rest gedrehte Baguettes gezaubert. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt. Auch nach 4 Tagen war das Brot noch schmackhaft.



400 g Mehl (plus etwas Mehl zum Bearbeiten), 1 Päckchen Trockenhefe, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, 250 ml lauwarmes Wasser, 2,5 EL Olivenöl, evtl. etwas mehr, ca. 5-6 getrocknete Tomaten in Öl eingelegt, 125 g schwarze Oliven, 2 Stängel Rosmarin, Optional: 1 Weckglas 580 ml

Mehl mit Trockenhefe, Zucker und Salz mischen.

Wasser mit zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen und zu den trockenen Zutaten geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Am Einfachsten mit dem Knethaken der Küchenmaschine.

Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1,5 Stunden gehen lassen. Rosmarin waschen, trocknen, die

Nadeln abzupfen und fein hacken. Oliven entsteinen, getrocknete Tomaten abtropfen und beides grob hacken. Alles mit den Händen unter den Teig kneten.

Das Glas mit Öl einpinseln und zu 2/3 mit dem Teig füllen. Mit dem Rest des Teiges 2 gedrehte Baguettes formen.

Den Ofen auf 240 ° C vorheizen. Das Brot 10 Minuten backen, dann auf 200 °C runterschalten und noch 15 Minuten backen.

Sept 15