Rosen-Salz

edle Würze

Ca. 100 Gramm

100 g Steinsalz (fein oder grob)

10 g (10 EL) Rosenblütenblätter, getrocknet (ungespritzt!) aus dem Garten oder der Apotheke, Reformhaus, Bio-Supermarkt, Kräuter-/Gewürzhändler - oder vom Wegesrand

1 gut verschließbares Glas

Zubereitung

- Salz mit getrockneten Rosenblütenblättern in einer elektrischen Mühle mahlen.
  Alternativ: in einem Mörser fein zerreiben
- Rosensalz in ein gut verschließbares Glas geben

! Tipps

- Am besten schmeckt das Rosensalz, wenn es ein paar Tage „gereift" ist
- Rosensalz veredelt Salate, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte (wie „normales" Salz verwenden)
- Ausgesprochen aromatisch wird das Rosensalz, wenn Duftrosen wie die Damaszener-Rose verwendet werden. Damaszener-Rosenblätter sind getrocknet bei guten Kräuter- oder Gewürzhändlern erhältlich. Alternativ intensivieren 3-5 Tropfen ätherisches Rosenöl (lebensmittelgeeignet) das Aroma

Aromatisch-edle Streicheleinheiten für die Nerven

Rosenöl wirkt beruhigend auf die Nerven, hebt die Stimmung und fördert den Schlaf.