



aromatiker.ch
Werner H. Zwicker
Dorfstrasse 18
6443 Morschach
chuchi@aromatiker.ch

Rotwein-Kräutersalz

Das Rotweinsalz kann man auf verschiedenen Arten benutzen. Ob zu Fleisch, Kartoffeln oder Gemüse, dieses Salz begleitet jedes Gericht fein und dezent.

Dieses Salz hat diverse Aroma die das

Bratkartoffeln als Beilage für 4 Personen

800 g Neue Kartoffeln (Roller)

wenig Salz

wenig Rapsöl

Rotweinsalz nach Bedarf

Zubereitung:

Wasser in einer Pfanne zum Sieden bringen.

Die Kartoffeln im Wasser weich sieden und danach ausdampfen lassen.

Die Kartoffeln nun wenn sie kalt sind der Länge nach halbieren.

In einer Bratpfanne ein wenig Rapsöl begeben und die Pfanne erwärmen

Die Kartoffeln nun goldgelb anbraten.

Am Schluss wird gewürzt mit dem Rotweinsalz.

Aber schaut bitte das die Temperatur nicht zu hoch ist! Die Kräuter verbrennen sonst und die Ätherischen Öle haben keine Kraft mehr um Geschmack abzugeben.



aromatiker.ch
Werner H. Zwicker
Dorfstrasse 18
6443 Morschach
chuchi@aromatiker.ch

Für Fleisch vom Grill aller Art (Beispiel Schweinssteak)

600 g Schweinssteak (4x150g) (dürfen auch grösser sein 😊)

wenig Salz (nicht Rotweinsalz)

wenig Schweizer Rapsöl

1 x Rotweinsalz

Zubereitung:

Die Steaks mit wenig Salz würzen. Ganz dezent, da wir die Steaks am Schluss noch mit dem Rotweinsalz würzen.

Die Steaks nun auf dem Grill oder in der Pfanne sautieren oder grillieren.

Bitte beachten Sie die Garstufe.

Wenn der Garpunkt erreicht wurde das Fleisch noch ca. 5 - 10 Minuten abstehen lassen.

Das Fleisch nun leicht schräg aufschneiden. Die Schnittfläche nun mit dem Rotweinsalz würzen und noch eine Minute warten, mit dem anrichten. In dieser Zeit können sich die Aromen mit dem Fleischsaft verbinden und den vollen Geschmack entwickeln. Danach das ganze Anrichten und en Guete.

Das Fleischstück darf selbstverständlich auch ganz bleiben.

Guten Appetit!

Garstufe fürs Schwein

65°C Kerntemperatur

