



# SALZ

---

## SCHARFES CHILI-SALZ

---

100 g grobkörniges Salz, 1 Chilischote, frisch oder getrocknet, 1 Teelöffel Oregano, einen halben Teelöffel Paprikapulver, Pfeffer aus der Mühle

Chilischote ganz fein schneiden und die gesamte Schote mit den Kernen und dem Oregano im Mörser zerreiben. Das Salz nach und nach hinzugeben und immer wieder gut vermischen. Gerade bei frischem Chili erreicht man einen tollen Farbeffekt – das Würzsalz nimmt die rötliche Farbe des Chilis an. Abschließend das Paprikapulver unterrühren und alles nochmals vermischen. Je nach gewünschter Schärfe kann man das Chili-Salz mit Pfeffer noch nachwürzen.

Das scharfe Chili-Salz passt wunderbar zu Eintöpfen und Braten.

---