

**Kochen****Rainer Klutsch****Mittwoch, 13.12.2023****Gewürzsatz mit Röstzwiebeln****Für 2 Gläser á ca. 60 g****Zutaten**

2 EL Röstzwiebeln, gekauft oder selbstgemacht  
1 TL Paprikapulver, edelsüß  
0,5 TL Koriander, gemahlen  
2 EL Thymian, getrocknet  
2 TL Majoran, getrocknet  
2 TL Oregano, getrocknet  
100 g Meersalz, fein

**Zubereitung**

1. Röstzwiebeln sollten möglichst trocken sein. Selbstgemachte Röstzwiebeln (siehe Tipp) evtl. noch im Backofen, bei 100 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten trocknen.
2. Röstzwiebeln im Blitzhacker oder Mixer fein zermahlen.
3. Paprika, Koriander, Thymian, Majoran und Orange zu den Röstzwiebeln geben und nochmals zerkleinern. Mit dem Salz mischen und in Gläser abfüllen und fest verschließen.
4. Das Salz kühl und trocken lagern, dann ist es mindestens 4-6 Wochen haltbar, eher länger.

Passt zu Bratkartoffeln, Burgern, Kurzgebratenem, Suppen, Eintöpfen oder einfach so, auf ein Butterbrot.