

# Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

---

"Für MICH sind es die kleinen Dinge,  
die mein Leben so besonders machen:  
eine Umarmung  
ein schönes Gespräch  
dein tolles Lächeln."

## Rotweinsalz 🍷

Zutaten

🍷 grobes Meersalz

🍷 Flasche Rotwein

Ihr nehmt etwas von dem groben Meersalz und streut es auf die Stoneware von [Pampered Chef](#) und bedeckt es ganz knapp mit Rotwein. Das kommt dann für 2-3 Stunden bei 80°Grad Ober- und Unterhitze in den Backofen. Wichtig ist nur, dass die Backofentür leicht geöffnet ist, damit die Feuchtigkeit abziehen kann. Zwischendurch immer wieder mal umrühren. Sobald das Salz den Rotwein aufgesogen hat und wieder trocken ist, ist das Rotweinsalz auch schon fast fertig. Das Salz wird schön rosarot, ich wollte es aber dunkler haben, also habe ich das Ganze wiederholt.

Tipp: nicht zu viel Rotwein auf einmal zum Salz geben, sonst dauert es eine halbe Ewigkeit bis es trocken ist.

Das getrocknete Rotweinsalz in den Mixtopf geben und 1min/Stufe 10 mahlen. Wenn Ihr es gröber haben wollt, dementsprechend Stufe 4-6 und dann in kleine Gläser abfüllen. Rotweinsalz passt super zu:

- Fleischgerichten
- Gemüse
- Kartoffeln
- Frühstücksei - mein absoluter Favorit

Tipp: Das Rotweinsalz erst kurz vor dem servieren auf die Speisen geben, so schmeckt es super und macht auch optisch was her.

Idee: als Geschenk, wenn ihr zum Raclette eingeladen seid. Eine herrliche Kombi: Käse, Kartoffeln (wir mögen auch Nudeln) und Rotweinsalz.

Jetzt bin ich ja schon sehr gespannt, wie diese Idee bei euch ankommt und freue mich über eure Bilder. 😊

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.

Eure Petra

---