Kaffeesalz ist ein tolles Gewürz für viele Fleischgerichte.

Ich habe hier grobes Meersalz gewählt, weil es im Mund leicht crunchy ist und nicht wie feines Salz, dass mehr oder weniger untergeht.

Natürlich lassen sich die Gewürze auch mit anderen Salzen hervorragend mischen.

## Mischungsverhältnis:

- 100 g naturbelassenes Meersalz oder Steinsalz
- 1 gestr. EL fein gemahlener Kaffee
- 1/4 TL Vanillepulver (oder aus der Schote od. eine leere, getrocknete Schote)
- 1/4 TL frisch geriebene Zimtstange
- 1/4 TL frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer mit
- je einer TL-Spitze frisch gemahlenen Kardamom, Gewürznelken, Piment und ebenfalls frisch geriebener Muskatnuss mischen.

Alles gut vermischen und in ein Deckelglas füllen. Es empfiehlt sich, auf die benötigte Menge umzurechnen, denn mit 100 g Salz kommt man ewig aus, es wird aber durch zu langes Stehen nicht besser.

Ich habe mir auch nur ein kleines Glas halbvoll gemischt, d.h. von einigen Gewürzen ist nur ein "Hauch," bzw. eine Messerspitze, enthalten.

Statt Vanillepulver habe ich den Rest einer ausgekratzten Vanilleschote (s.Bild) hineingelegt und dort gelassen. Die lässt sich vor dem Würzen leicht herausnehmen, danach stecke ich sie wieder hinein. Das Aroma ist ausreichen.

Das Salz unbedingt ein 1-2 Tage vor dem ersten Gebrauch ansetzen, damit sich die Aromen entwickeln können.

Zu welchem Fleisch passt es besonders gut?
Es eignet sich vor allen zu kurz gebratenem Reh- und Hirschrücken oder -filets und zu Hähnchenbrust, sehr gut auch zu Kalb, Rind oder Lamm und auch Barbarie-Ente.