

Bad Reichenhaller

FLÜSSIGES SALZ

PUR & NATURBELASSEN



ANWENDUNGSTIPPS

FLEISCH, FISCH UND GEMÜSE

EIN GESCHENK DER NATUR

In den Tiefen der Alpen liegt ein besonderes Geschenk der Natur: das kostbare Alpensalz. Durch Verdunstung des Urmeeres entstanden, wird es seit Jahrtausenden ganz langsam mit Gebirgswasser aus dem Felsgestein gelöst. Es entsteht wertvolle Natursole, die sich in Hohlräumen sammelt. Diese unverfälschte und reine Natursole wird als Sprühsalz in Flaschen abgefüllt.

SPRÜHSALZ

Flüssig und rein. Das flüssige Salz verteilt sich beim Sprühen als feiner Nebel auf den Speisen. Die Salztröpfchen kommen überallhin, haften besser und verbinden sich schneller. Milder Geschmack für Salate, Gemüse, Saucen, Reis und Pasta. Fleisch- und Geflügelgerichte bleiben saftig und werden knuspriger.



ECHTER FLEISCHGESCHMACK

Steak mit einem Küchentuch abtupfen und ungewürzt heiß anbraten, auf die gewünschte Garstufe bringen und erst dann mit flüssigem Salz besprühen. Das Sprühsalz würzt das Steak wunderbar gleichmäßig und lässt es nicht austrocknen.



SAFTIGER BRATEN

Vor dem Braten das Fleischstück mehrfach mit flüssigem Salz besprühen. Nach einigen Minuten bildet sich eine gebeizte „Schutzschicht“. Jetzt das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten und im Ofen garen. Durch die Beize bleibt der Braten im Kern saftiger – ähnlich wie beim Braten in einer Salzkruste.



KNUSPRIGES GEFLÜGEL

Das Geflügelfleisch abwaschen und mit einem Küchentuch abtupfen. Mehrfach mit Sprühsalz besprühen – innen und außen. Jetzt im Ofen oder in der Pfanne garen. Als feiner Sprühnebel kommt das Salz überallhin und verteilt sich gleichmäßig, das Fleisch bleibt wunderbar saftig, die Haut wird herrlich knusprig.



ZARTER FISCH

Das küchenfertige Fischfilet mit flüssigem Salz besprühen und für 10 Minuten ziehen lassen. Das Sprühsalz macht das Fischfilet fester und nach dem Braten oder Dämpfen deutlich saftiger.



LECKERES GEMÜSE UND KNACKIGE SALATE

Um den feinen Eigengeschmack von Gemüse hervorzuheben, dieses ganz einfach direkt nach dem Garen mit flüssigem Salz besprühen und einige Minuten ziehen lassen. Perfekt für alle Gemüsesalate wie Kartoffel- oder Karottensalat.



Mehr Infos zum Produkt
sowie Rezeptideen unter
www.bad-reichenhaller.de

