

Salz – vielseitig und unentbehrlich

In vielfacher Hinsicht besitzt Salz für uns große Bedeutung: Salz ist Würze, regelt den Wasserhaushalt und ist maßgeblich an der Herstellung von Lebensmitteln beteiligt.

Auch heute ist Salz in der Lebensmitteltechnologie nicht wegzudenken. Ohne Salz ließen sich z.B. viele Käse- und Wurstsorten nicht herstellen.

Schon immer hatte Salz nicht nur wirtschaftliche, sondern ebenso mythische und religiöse Bedeutung. Noch heute reicht man in manchen Ländern dem Gast Brot und Salz als Willkommensgruß.



Verband der Kali- und Salzindustrie e.V.

Verband der Kali- und Salzindustrie e.V.

Reinhardtstraße 18A

10117 Berlin

Tel. (030) 847 10 69.0

Fax (030) 847 10 69.21

E-Mail: info.berlin@vks-kalisalz.de

www.vks-kalisalz.de



Tipps und Rezepte rund ums Salz

Immer bewährt: Salz entfernt Rotweinflecken. Darüber hinaus ist Salz auch ein vielseitiger Helfer im Haushalt und seit Jahrtausenden als Würze und Konservierungsmittel bekannt.

Kräuter, würzige und pfefferige Essenzen oder aromatische Früchte können Salz, den Helfer im Haushalt, in unseren Speisen nicht ersetzen. Salz ist der wichtigste Aroma-Transporteur. Es betont in unersetzlicher Art den Eigengeschmack der Speisen.



Tipps für den Haushalt

Weißer Gardinen, Blusen, Taschentücher usw., die schon vergilbt sind, legen Sie über Nacht in lauwarmes Salzwasser, danach waschen Sie sie normal, und sie werden wieder strahlend weiß.

Bügeleisen: Stumpfe oder belegte Böden werden wieder blank, wenn man sie mit einem Gemisch aus Salz und Essig bestreicht und anschließend mit einem sauberen Tuch abreibt.

Kerzen tropfen nicht, wenn man sie vor Gebrauch in kaltes Salzwasser eintaucht.

Rohrgeflechte – z.B. als Möblierung für Terrassen und Wintergärten – sollten nicht mit Seifenwasser, sondern mit Salzwasser gereinigt werden. Denn: Seife färbt das Rohr gelblich, während sich Salzwasser neutral verhält. Nachwischen mit klarem Wasser nicht vergessen.

Ein Esslöffel Salz im Abwaschwasser verleiht **Kristall** und **Bestecken** neuen Glanz.

Einmal in der Woche sollten Sie Ihr **Zahnputzglas** mit einer warmen Kochsalzlösung auswaschen. Es wird sich kein weißer Belag bilden.

Kochen und Backen

Fleisch und **Innereien** salzt man erst nach dem Garen, sonst werden sie hart.

Bei **Suppen** und **Eintopf** gibt man Salz und Gewürze frühzeitig dazu, damit der Geschmack sich voll entfalten kann.

Eine besonders **knusprige Schwarte** beim Schweinebraten bekommt man, wenn man sie 5 bis 10 Minuten vor Beendigung der Bratzeit mit Salzwasser bestreicht und scharf nachbrät.

Hat eine Speise **zu viel Salz** abbekommen, kann man sie retten. Man kocht sie unter

Zugabe von einigen rohen Kartoffelscheiben noch einmal auf. Die Kartoffeln wieder aus dem Gericht nehmen.

Ein bisschen **Salz zum Senf** ins Glas, so trocknet er nicht aus.

Geben Sie in den Teig für einen guten **Schokoladenkuchen** eine Prise Salz.

Kaffee wird milder, wenn man eine Prise Salz mit in den Filter gibt.

Rezepte: Saftig und würzig

Eine altbekannte Garmethode ist das Braten im Salzteigmantel. Der Gar- und Brateffekt entsteht durch die Hitzedurchlässigkeit der schützenden Salzteighülle. Sie umschließt das Fleisch fest, so dass ein „Braten im eigenen Saft“ möglich ist. Dadurch erhält das Fleisch den richtigen mildaromatischen Geschmack. Nachwürzen ist nicht mehr erforderlich.

Schweinerücken in Salzkruste

2 kg Schweinerücken
3–4 Lorbeerblätter
Grob gemahlener Pfeffer
3 kg Salz
3 Eiweiß
ca. 200 ml Wasser

1. Schweinerückenschwarte einritzen. Lorbeerblattstücke und Pfeffer in die Schwarten zwischenräume stecken.
2. Salz mit leicht geschlagenem Eiweiß und Wasser vermischen. Backblech mit geölter Folie auslegen.
3. Eine ca. 1,5 cm dicke Salzsicht in der Größe des Bratens auftragen. Fleisch darauflegen und mit dem restlichen Salz dick umhüllen.
4. Bei 220 Grad ca. 150 min. backen lassen.
5. Salzkruste aufschlagen, Braten herausnehmen und die Salzkruste abpinseln. Auf diese Weise zubereitet schmecken Fisch und Geflügel ebenso delikat wie sämtliche anderen Fleischsorten.

Fisch im Salzteig

Für 4 bis 6 Portionen:
1 Fisch (ausgenommen, ca. 1 kg)
500 g Mehl
500 g Salz und Salz zum Würzen
4 Eier (Gew.-Kl. 2)
30 Wacholderbeeren
100 g grober Senf
2 Bund Dill
180 ml Wasser

1. Für den Teig das Mehl, 500 g Salz, 3 Eier und 180 ml Wasser zuerst mit den Knethaken, dann von Hand zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Wacholderbeeren zerstoßen und mit dem Senf verrühren.
3. Die Bauchhöhle des Fisches mit kaltem Wasser gut ausspülen. Fisch trocken tupfen, Bauchhöhle mit 1/3 der Senfmischung einreiben und 1/2 Bund Dill hineinstecken.
4. Die Hälfte des Teigs auf Backpapier ausrollen, mit einem weiteren Drittel der

Senfmischung bestreichen. Mit 1/2 Bund Dill belegen und den Fisch darauf setzen. Die Oberseite des Fisches mit der restlichen Senfmischung einreiben und mit dem restlichen Dill belegen. Restliches Ei verquirlen und den Teigrand damit einpinseln.

5. Restlichen Salzteig ausrollen und über den Fisch legen. Den Teig rundherum andrücken, überstehenden Teig abschneiden.

6. Den Lachs mit dem Backpapier auf ein Backblech setzen und die Oberfläche mit Ei bepinseln. Auf der zweiten Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad 30 min. (Gas 4–5, Umluft 25 min. bei 230 Grad) garen.
7. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Zum Öffnen einen Deckel abschneiden, die Fischhaut ablösen und den Fisch sofort servieren. Zubereitungszeit: ca. 90 min.