

Kräuter-Essig

Jede Menge Rosmarin und andere Kräuter im Garten?
Ganz einfach kann man Kräuter-Essig daraus herstellen!

Ist im Übrigen auch eine schöne Geschenkidee!

Zutaten:

750ml Weißwein- oder Apfelessig (mind. 5% Säure)
3 Zweige Rosmarin, BIO
2 Zweige Salbei, BIO
6 Zweige Thymian, BIO



Zubereitung:

- Die Kräuterzweige gut waschen und trocknen lassen
- Essig vorsichtig auf der Kochplatte oder im Wasserbad auf 65°C erwärmen
- Die gut abgetrockneten Zweige in eine gut gereinigte Flasche füllen und mit dem warmen Essig auffüllen
- Auskühlen lassen und gut verschlossen an einem kühlen und dunklen Ort (z. B. im Kühlschrank) für ca. 2-4 Wochen lagern
- Wer möchte, kann den Essig danach durch ein Sieb gießen und in saubere, am besten dunkle Flaschen abfüllen

Kochpraxis:

Kühl und dunkel gelagert kann dieser Essig mindestens ein Jahr lang verwendet werden.

So bewahrt man sich die Aromen und den Geschmack aus dem Kräutergarten das ganze Jahr über auf!