

ZUKUNFTS-REZEPT

KRÄUTERESSIG FÜR DIE KÜCHE

Zutaten

- 100 ml Essig
- Kräuter- und Unkräuter aus dem Garten



Zubereitung

Alle Zutaten in ein großes, sterilisiertes Schraub- oder Bügelglas geben und mit dem Essig übergießen. Ziehen lassen an einem kühlen, dunklen Ort für zwei Wochen. Dabei gelegentlich leicht schütteln. Nach der Ziehzeit den Essig durch ein Tuch abseihen und in dunkle Glasflaschen umfüllen. Den fertigen Kräuteressig solltest du in einer gut verschlossenen Glasflasche an einem kühlen, dunklen Ort lagern, zum Beispiel in der Speisekammer oder im Kühlschrank. So bleibt er mehrere Monate haltbar, in der Regel etwa sechs bis zwölf Monate. Dabei ist es wichtig, darauf zu achten, dass keine Verunreinigungen in die Flasche gelangen, damit sich keine unerwünschten Keime bilden.