



Kräuteressig à la Burggarten

Wichtig für ein gutes Ergebnis sind gute Zutaten und die sorgfältige Verarbeitung.

Ein sorgfältig gereinigtes und **trockenes** Gefäß wird mit aromatischen und **trockenen** Kräutern gefüllt. Müssen die Kräuter gewaschen werden, sind sie vor dem Einlegen sehr sorgfältig und vollständig zu trocknen.

Eine Flasche Weißweinessig (0,7 l) wird mit folgender Mischung angesetzt:

2-3 Zweige Liebstöckel,

3-5 Zweige Thymian,

3-5 Zweige Wilder Majoran (Dost) und

3-5 Zweige Bergbohnenkraut.

Das Gefäß muss so mit Essig gefüllt werden, dass alle Pflanzenteile vollständig bedeckt sind und anschließend gut verschlossen. Der Ansatz sollte 4-6 Wochen an einem warmen, möglichst sonnigen Ort stehen, z. B. einem Südfenster.

Danach siebt man den Ansatz ab, filtert ihn durch einen Kaffeefilter, füllt ihn in Flaschen und kann ihn nun direkt verwenden. Dieser Essig eignet sich besonders gut für Salatsoßen.

Der fertige Kräuteressig ist 1 bis 2 Jahre haltbar.