



Kräuteressig à la Burggarten Blankenberg

Damit Sie einen kräftigen Kräuteressig erhalten, mit dem Sie Ihre Salatsoßen aromatisieren können, benötigen Sie reichlich frische Kräuter, die ihren Geschmack an den Essig abgeben können.

Für ein gutes Ergebnis füllen Sie das Ansatzgefäß dicht mit Kräutern und gießen dann mit gutem Essig auf, so wie auf dem Foto zu sehen ist.

Zutaten:

- 1 Flasche Weißweinessig (0,7 l)
- 2-3 Zweige Liebstöckel
- 3-5 Zweige Thymian
- 3-5 Zweige Wilder Majoran (Dost)
- 3-5 Zweige Bergbohlenkraut

Zubereitung:

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.

Das Gefäß muss so mit Essig gefüllt werden, dass alle Pflanzenteile vollständig bedeckt sind. Bei Bedarf kann man die Kräuter mit Hilfe eines kleinen Tellers oder eines sauber gespülten Kiesels untertauchen. Anschließend gut verschließen. 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 oder ein Tuch, füllt ihn in Flaschen und kann ihn nun direkt verwenden. Dieser Essig eignet sich besonders gut für Salatsoßen. Bei Bedarf kann er mit etwas Honig oder Birnendicksaft abschmeckt werden.

Der fertige Kräuteressig ist 1 bis 2 Jahre haltbar. Er neigt leider etwas zur Trübung. Solange der Duft angenehm bleibt, kann der Essig bedenkenlos verwendet werden.