



Kräuteressig à la Provençal

Dieser kräftige Kräuteressig passt sehr gut zu Tomaten oder zu winterlichen Blattsalaten wie Feldsalat, Endivie und Radicchio.

Zutaten:

1 Flasche Rotweinessig (0,7 l)
2-3 Zweige Rosmarin
3-5 Zweige Thymian
3-5 Zweige Wilder Majoran (Dost) und
2-3 Knoblauchzehen

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 Kiesel 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.

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.



©Henry Brisser/wikicommons