

RÄUBER-ESSIG

Zutaten:

500ml Apfelessig
2-3 Knoblauchzehen
20g Spitzwegerich Blätter
15g Rosmarin
15g Salbei
20g Thymian
10g Minze
10g Schafgarbe

Kräuter gründlich waschen und trockentupfen, danach grob hacken. Knoblauchzehe schälen und klein hacken. Je nach Belieben kann der Knoblauch auch weggelassen werden. Kräuter, Knoblauch und Apfelessig in ein grosses Schraubglas mit weitem Hals füllen. Ein Monat bei Zimmertemperatur ziehen lassen, Pflanzenteile und Knoblauch absieben und in eine Vorratsflasche abfüllen und ein Etikett anbringen.

Verwendung: zum Würzen von Speisen besonders geeignet für verschiedene Salate, Linsen- und Bohnengerichte.

Quelle: Rezept angelehnt an <https://mein-kraeuterkeller.de/kraeuteressig-im-winter-rezept>, abgerufen im Mai 2025