



Alles Essig

Reichen Thymian-Segen aus Garten und Töpfen können Sie in Essig eingelegt noch ein wenig länger geniessen oder damit – als Geschenk aus der eigenen Küche – liebe Menschen verwöhnen: Die Zweige unter fliessend kaltem Wasser waschen, sehr gut ausschütteln und abtropfen lassen. Zusammen mit zerdrückten Pfefferkörnern in Flaschen geben und mit Weissweinessig übergiessen. Vor dem Gebrauch mindestens eine Woche durchziehen lassen. Dunkel und kühl gelagert ist er mindestens ein Jahr haltbar.