

**HAGEBUTTENESSIG****Ergibt ca. 8 dl**

 **Zubereitungszeit:** ca. 25 Min.  
 **Aufwand:** einfach

**Zutaten:**

2 EL schwarze Pfefferkörner  
200 g frische Hagebutten vom Markt  
8 dl Weissweinessig

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

Hagebutten grob hacken. Mit Pfeffer und Essig aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Absieben. Einige Pfefferkörner und wenige Hagebuttenschalen abspülen und als Garnitur zum Essig geben. Essig heiss in saubere Flaschen füllen. Sofort verschliessen und abkühlen lassen. Ungeöffnet einige Wochen haltbar.  
**TIPP** Eignet sich für Salatsaucen zu Chicorée, Kartoffeln oder Sellerie.

Veröffentlicht in Ausgabe 10/2007 auf Seite 90

**Nährwerte** Pro dl ca.

**Kalorien:** 100 kj / 20 Kcal  
**Fett:** 1 g





**Eiweiss:** 1 g  
**Kohlenhydrate:** 4 g

**Ihre Optionen zu diesem Rezept**

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

-  [In den Einkaufszettel](#)
-  [Einkaufszettel drucken](#)
-  [Rezept drucken](#)
-  [Rezept verschicken](#)