

Kräuteressig

Für 1 Liter: 4 EL frische Estragonblätter, abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone, 2-3 Gewürznelken, 1 l Weissweinessig, 2-3 Zweige Estragon

Estragonblätter in einer Schüssel mit einem Holzlöffel leicht zerdrücken. Sie in ein ausgekochtes Schraubglas geben. Zitronenschale, Gewürznelken dazugeben und mit Essig auffüllen. Das Glas verschliessen. An einem warmen Ort mindestens 2 Wochen ziehen lassen. Gelegentlich durchschütteln.

Kräuteressig durch einen Kaffeefilter in eine ausgekochte Flasche abfüllen und einen frischen Estragonzweig dazugeben.