

Heidelbeer-Essig

Zutaten:

- 300 g Kulturheidelbeeren
- 0,75 l Weißweinessig



Zubereitung:

Heidelbeeren kalt abbrausen, abtropfen lassen und in ein gut schließendes Glas füllen. Mit Weißweinessig übergießen und fest verschließen. Für etwa 4 Wochen kühl und dunkel stehen lassen, öfters durchschütteln.

Danach durch ein Sieb gießen, in Flaschen füllen und verkorken. Tipp: Der Essig eignet sich in Verbindung mit kaltgepresstem Raps- oder Rapskernöl und Kräutern als Vinaigrette für feine Blatt- oder Tomatensalate. Ebenfalls für Wildbeizen und Sauerbraten, zum Abschmecken von Rotkohl sowie für süßsaure Marinaden zum Einlegen von Zwetschken und anderen Früchten.

