



ALB·GOLD

**WÜRZIGER
KRÄUTERESSIG**

LECKERE REZEPT-IDEE

SIE BENÖTIGEN (für ca. 500 ml)

- 1 Zweig Estragon
 - 1 großes Blatt Salbei
 - 1 Zweig Basilikum
 - 1 Zweig Majoran
 - 2 Zweige Thymian
 - 1 Gewürznelke
 - ¼ TL Muskat, gerieben
 - 500 ml Weinessig
- Außerdem
- 1 weithalsige Flasche
à 600 ml

ZUBEREITUNG

1. Kräuter verlesen, waschen, trocken schütteln und in die Flasche stecken.
2. Nelke und Muskat zugeben und Essig hinein füllen, sodass er alles bedeckt. Flasche verschlossen mind. 1 Monat ziehen lassen.

Tipp: Wird die Flasche (ohne Deckel) vor der Befüllung 10 Min. bei 120 °C Umluft sterilisiert, ist der Essig, kühl und dunkel gelagert, mind. 1 Jahr haltbar.