



Rosenfrüchte-Essig

Zutaten:

- 1 kg Hagebutten, waschen, putzen,
längs einschneiden
- 4 Zweige Rosmarin, abbrausen
- 2 Tl schwarze Pfefferkörner
- 1 l Weißweinessig



© Foto: Elisabeth Steffens

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein heißgespültes großes Glas geben. Das verschlossene Gefäß 4 Wochen an einen warmen, hellen Ort, z. B. ans Küchenfenster stellen und gelegentlich schütteln.

Dann filtern und abfüllen in kleinere Flaschen, dabei ein paar Früchte zur Deko mit einfüllen. Diese kühl und dunkel aufbewahren.

Dieser Essig eignet sich gut für Salate und Wildgerichte und ist ein köstliches Geschenk aus der eigenen Küche.