

Schnittlauchblüten-Essig

Zutaten:

- 500 ml Balsamico hell oder Obstessig
Der Essig muss einfach hell sein,
damit die rosa Farbe schön sichtbar wird.
- 50 Schnittlauchblüten



Die Schnittlauchblüten pflücken und evtl. die harten, grünen Stiele entfernen. Kurz unter kaltem fließendem Wasser abwaschen und trocken tupfen.

Die Blüten in ein luftdicht abschliessbares Glas oder Flasche füllen und mit dem Essig übergiessen.

Lichtgeschützt aufbewahren und täglich kurz schütteln.

Nach etwa 7 – 10 Tagen haben die Blüten die Farbe und den Geschmack vollständig an den Essig abgegeben.

Nun ist es Zeit, den Essig durch ein feines Sieb abzugiessen, um die eingelegten Blüten zu entfernen und in saubere Flaschen abzufüllen.

Kühl und trocken gelagert, hält er mehrere Monate.

Tipp: je mehr lilafarbene Blüten verwendet werden, desto intensiver ist der Geschmack und die rosa Farbe.

