

## Rezept der Woche:

Vereinigung der  
Spargel- und Beerenanbauer e.V.



## Heidelbeer-Essig

### Zutaten:

300 g Heidelbeeren  
0,75 l Weißweinessig

### Zubereitung:

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

**Guten Appetit!**

**Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.**