

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.