

Rezept

Estragonessig

Ein Rezept von Estragonessig, am 20.04.2024

Zutaten

3 Stängel französischer Estragon

750 ml milder Weißweinessig

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Estragonstängel waschen und mit Küchenpapier vorsichtig trocken tupfen. In eine Flasche stecken und mit Weißweinessig auffüllen. Kühl und dunkel (sonst bleicht die Farbe aus) mindestens 4 Wochen ziehen lassen. Hält sich mindestens 2 Jahre.