Rezept

Rosenblüten-Essig

Ein Rezept von Rosenblüten-Essig, am 28.04.2024

Zutaten

- **40 g** frische duftende Rosenblütenblätter
- **600 ml** Weißweinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 WEITHALSIGE FLASCHE À 750 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Rosenblütenblätter gleich nach der Ernte auf ein großes Tablett streuen und nach Ungeziefer, z. B. kleinen Käfern, durchsuchen und diese entfernen. Die Blütenblätter in eine Flasche füllen und den Essig darübergießen. Mit einem Kochlöffelstiel im Essig verrühren. Die Flasche mit einem dicken Korken oder mit einem doppelt gelegten Stück Frischhaltefolie und Gummiring verschließen.

2. Die Flasche 2-3 Wochen an einen warmen Platz stellen, am besten auf die Fensterbank, gelegentlich durchschütteln. Den Essig durch eine Kaffeefiltertüte oder ein Mulltuch filtern, in eine Flasche gießen und zustöpseln.