

Rezept

Apfel-Estragon-Essig

Ein Rezept von Apfel-Estragon-Essig, am 31.03.2023

Zutaten

15 g Bio-Apfelchips (getrocknete Apfelscheiben;
gekauft oder selbst getrocknet)

1 TL schwarze Pfefferkörner

500 ml naturtrüber Apfelessig

2-3 Zweige frischer Estragon

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 FLASCHE À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Apfelchips in die gut gesäuberte Flasche schieben, Pfefferkörner daraufgeben. Den Apfelessig darübergießen, leicht schütteln. Die Flasche verschließen und die Chips 12 Std. durchziehen und quellen lassen. Gelegentlich leicht schütteln.
2. Die Estragonzweige, falls nötig, kalt abspülen und zwischen zwei sauberen Küchentüchern trocken tupfen. Die Zweige in die Flasche schieben, wieder verschließen und den Essig an einem warmen Platz, z. B. auf der Fensterbank, 1 Woche durchziehen lassen. Dann kann er bereits verwendet werden.