

Rezept

Kaffirlimetten-Essig

Ein Rezept von Kaffirlimetten-Essig, am 20.04.2024

Zutaten

3 Kaffirlimetten
250 ml heller Reisessig

6 Kaffirlimettenblätter

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Limetten heiß waschen, trocknen und die Schale mit einem Sparschäler abziehen, Limetten auspressen. Saft mit den Schalen in eine Flasche füllen. Limettenblätter waschen und zugeben. Mit Reisessig auffüllen, verschließen und kühl und dunkel 4 Wochen ziehen lassen.