Rezept

Kirschessig

Ein Rezept von Kirschessig, am 29.04.2024

Zutaten

- **250 g** Süßkirschen
- **3/4 l** Weißweinessig (unbedingt eine gute Qualität kaufen)
- **1 Zweig** Rosmarin
- **1 TL** schwarze Pfefferkörner
- **1** Wacholderbeere

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Flaschen (je etwa 1/2 l) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen und von den Stielen zupfen. Die Steine aus den Früchten entfernen: Ganz einfach geht das mit einem Kirschentsteiner. Wer keinen hat, schneidet die Kirschen an einer Seite auf und holt die Steine heraus. Den Rosmarin abbrausen und gut trocken tupfen.

2. Die Kirschen und den Rosmarin in eine große Flasche oder ein verschließbares Glas geben. Den Essig, die Pfefferkörner und die Wacholderbeere dazugeben. Die Flasche oder das Glas verschließen und alles an einem kühlen Ort etwa 1 Woche durchziehen lassen.

3. Der Essig hat sich dann rot gefärbt und duftet fein nach Kirschen. Den Essig durch ein feines Sieb in die gründlich gesäuberten Flaschen füllen. Die Kirschen dabei im Sieb leicht ausdrücken, damit sie noch ein bisschen mehr Aroma abgeben. Die Flaschen gut verschließen und den Essig dunkel und kühl lagern.