

Rezept

Limetten-Thymian-Essig

Ein Rezept von Limetten-Thymian-Essig, am 07.11.2024

Zutaten

3 Bio-Limetten	3 Zweige Zitronenthymian
1 EL Korianderkörner	1 TL Honig
200 ml Aceto balsamico bianco	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 FLASCHE MIT CA. 250 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Limetten heiß waschen und abtrocknen. Von 2 Limetten die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Den Saft der Limetten auspressen. Den Zitronenthymian waschen und trocken schütteln.

2. Den Koriander im Mörser zerstoßen. Mit Limettensaft und Honig in einen kleinen Topf geben und offen in ca. 6 Min. um die Hälfte einkochen lassen. Dann den Essig unterrühren.

3. Thymian und Limettenschale in eine heiß ausgespülte Flasche füllen, die Essig-Mischung dazugießen. Die Flasche verschließen und den Essig mindestens 1 Woche ziehen lassen. Passt zu Salat-Dressings, Saucen oder Suppen, Meeresfrüchten, Fisch oder Geflügel.