

Rezept

Thymian-Honig-Essig

Ein Rezept von Thymian-Honig-Essig, am 15.04.2026

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 kleines Bund Thymian (etwa 10 Zweige) | 50 g Honig |
| ½ l Weißweinessig | gut verschließbare Flaschen (sterilisiert) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa ½ l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Den Thymian abbrausen, auf einem Küchentuch abtropfen und vollständig trocknen lassen (sonst besteht Schimmelgefahr). Dann die Kräuterzweige in ein sauberes Gefäß mit weiter Öffnung geben. Den Essig erwärmen (etwa 40 °C) und den Honig darin auflösen. Honigessig zum Thymian gießen und kurz durchschwenken, das Gefäß gut verschließen. Den Essig an einem dunklen, kühlen Ort 1 Woche durchziehen lassen, dabei mehrfach schwenken.
2. Dann den Essig durch ein feines Sieb filtern und in die Flaschen abfüllen, verschließen. Bis zum Verschenken an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.