

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Selbstgemachter Kräuternessig



**mehr Kochtipps:  
lifechannel.ch/kochtipp**

(c) 123rf

## Zubereitung

1. Die Flaschen und Deckel mit kochendem Wasser abspülen und trocknen lassen
2. Die Kräuterstiele waschen und mit einem Papiertuch gut abtrocknen
3. Weissweinessig in einer Pfanne auf maximal 65 °C erhitzen
4. Die Kräuterstiele gleichmässig auf die Flaschen verteilen und mit Hilfe von einem Trichter mit dem erwärmten Essig aufgiessen
5. Die Flaschen gut verschliessen
6. Mindestens 2 Wochen an einem kühlen und dunklen Ort lagern, damit der Essig das Aroma gut entfalten kann

## Zutaten

750 g	Weissweinessig
½ Bd.	Rosmarin
½ Bd.	Thymian
2	Salbeiblätter
	Pfefferkörner

