



Kostbares vom
SCHLATTBAUERNGUT
mehr als Bio.

Einlegeessig

Zutaten:

- 450ml Bio-Apfelessig
- 400ml Wasser
- 250g Zucker
- 20g Salz
- Koriander, Senfkörner, Dillspitzen,...

Zubereitung:

Den Bio Apfelessig mit dem Wasser aufkochen. Den Zucker und das Salz beimengen. Die Gewürze je nach Belieben hinzufügen und nochmals aufkochen lassen. Das Gemüse in saubere Gläser sehr dicht schichten und mit dem Essig heiß übergießen.

Tipp: Den Einlegeessig kann man auch gleich in größeren Mengen machen und kühl lagern. Bei der Verwendung nochmals erhitzen und das Gemüse übergießen.