

Bärlauchessig

8 Bärlauchblätter
2 Tl. Blütenhonig
1 l Weißweinessig

Die Bärlauchblätter waschen und trocknen.

Den Blütenhonig im Wasserbad leicht erwärmen.

Bärlauch, Honig und den Essig in eine Flasche geben. Darauf achten das die Bärlauchblätter bedeckt sind.

Die Flasche gut verschließen und eine Woche ziehen lassen. Die Flasche jeden Tag kräftig schütteln.

Den Essig nach einer Woche durch einen Kaffeefilter abseihen und in eine schöne Flasche geben.

Der Essig hat eine schöne Knoblauchnote und lässt sich schön für einen Sommersalat verwenden.

Extratipp:

Mehrere Flaschen vorbereiten und mit einer Schleife verziert haben sie ein tolles Geschenk.

