

Heidelbeer - Kräuter - Essig

Kategorien: Gewürze

Zutaten für: 1 Rezept

1	groß.	Bund	frisches	Basilikum
450	Gramm	Heidelbeeren	(gefroren)	
1	Ltr.	Weissweinessig		
1	Essl.	Schnittlauch,	frisch	gehackt
	Etwas	Frische	Schnittlauchsti	
4-5		Heidelbeeren		

Anleitung:

Basilikumblaetter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Die Heidelbeeren mit etwas Essig in eine Glasschuessel geben und mit einem Loeffel sanft zerdruecken. Den restlichen Essig, Basilikum und Schnittlauch untermischen, in ein sterilisiertes Glas fuellen und 4 Wochen an einen kuehlen, dunklen Platz stellen, damit sich die Aromen vereinen. Gelegentlich schuetteln. Einen Trichter mit einem doppelten Mulltuch auslegen und den Essig in sterilisierte Flaschen fuellen. In jede Flasche zur Dekoration einige frische Schnittlauchhalme und einige Heidelbeeren geben.