

Mint - Sauce

Kategorien: Sauce, Eingemachtes, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Frische Pfefferminzeblätter
1/4	Ltr.	Weißweinessig
100	Gramm	Zucker
1		Zitrone (abgeriebene Schale von)

Anleitung:

Minzeblätter fein hacken. Essig mit Zucker und Zitronenschale aufkochen und so lange fortkochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Minze in den Sud geben und nochmals aufkochen. Mint-Sauce in kleine, heiß ausgespülte Gläser mit Schraubdeckel geben und diese sofort verschließen. Mint-Sauce schmeckt gut zu Lammgerichten.

Im Kühlschrank 3 bis 4 Wochen haltbar.