

## Würz - Essig (Basis-Essig)

Kategorien: Salatsaucen, Küche, Grundrezept, Kalt, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Rezept

1	Teil	Essig-Essenz (25 %)
4	Teile	Weiß-, Rot- oder Rosewein

### Anleitung:

Essig und Wein vermischen. Kräuter-Essig Frische Kräuter wie z. B. Salbei, Dill, Basilikum oder Thymian waschen, abtropfen lassen, in eine hübsche Flasche oder Karaffe geben, mit der Essig-Essenz-Wein-Mischung auffüllen, verschliessen und einige Tag stehen lassen.

Himbeer-Essig 500 ml Basis-Essig mit Rot- oder Rosewein nach Grundrezept mit 300 g TK-Himbeeren ansetzen.