

Essig der vier Ganoven - das Rezept

Dieser Essigauszug wurde der Legende nach einst hilfreich gegen die Pest und andere schwere Krankheiten eingesetzt.

In unserem Falle soll er lediglich eine hervorragende und gesunde Würze für unseren Salat oder andere Gerichte darstellen.

Aber auch einen Löffel davon in ein Glas Wasser gegeben, ergibt ein erfrischendes Getränk.

Nehmt 500 ml Apfelessig

30 Gramm Salbei

20 Gramm Thymian

10 Gramm Rosmarin

5 Gramm Lavendel

4 Knoblauchzehen

2 Gewürznelken

3 Wacholderbeeren

1 Blatt Lorbeer



Dies alles wird ganz fein und klein geschnitten und mit dem Essig in einem Glas vermischt.

Wichtig ist, die Kräuter sollten ganz mit dem Essig bedeckt sein.

Nun stellt das Glas verschlossen auf das Fensterbrett und so soll es mindestens für zwei Wochen stehen bleiben.

Schütteln nicht vergessen.

Nach dieser Zeit durch ein feines Sieb gießen und in Flaschen abfüllen.

Gutes Gelingen!

