

# Haselblätter süß - sauer

## Zutaten

1 Schüssel kleiner und zarter Blätter der Hasel ( funktioniert auch super mit Lindenblättern)

350 ml heller Balsamico

350 ml Wasser

2 TL Salz

6 EL Rohrohrzucker

2 Handvoll Lauch oder Jungzwiebel ( fein geschnitten)

Je 2 TL Pfefferkörner und Senfkörner

Essig und Wasser, Zucker und Salz sowie Gewürze in einen Topf geben und aufkochen. Rühren bis sich der Zucker gelöst hat. Nun die Blätter und den Lauch nur für eine Minute dazugeben.

Gleich durch ein Sieb schütten, den Essig in einem zweitem Topf auffangen.

Die Blätter und den Lauch in Gläser geben den Essigsud noch einmal aufkochen.

Gleich in die Gläser füllen und verschließen.

Passt sehr gut zu Käse, oder auf gefüllte Eier. Auch als Nascherei zur Jause einfach köstlich. Können aber auch gefüllt serviert werden. Im Kühlschrank einige Monate haltbar.

