



## Erdbeer-Essig

Ein richtig schöner Farbtupfer, dieser Erdbeer-Essig. Da in unserem Dorf die Erdbeer-Ernte vor ein paar Tagen gestartet ist, habe ich nebst anderen Sachen auch einen Erdbeer-Essig angesetzt.

Ich finde, es schmeckt sehr frisch und fruchtig. Meinen Erdbeer-Essig werde ich danach in einen Erdbeer-Balsamico-Essig umwandeln. Der schmeckt mir persönlich noch besser. Doch damit ich dieser herstellen kann, benötige ich zuerst einen Erdbeer-Essig.

Dieser Essig ist auch ein sehr schönes und spezielles Mitbringsel.

### **Zutaten für 2 l Essig**

2 Liter Weissweinessig

1 kg Erdbeeren

### **Zubereitung**

Die Erdbeeren verlesen; auch für eine Essigproduktion benötigt man einwandfreie Früchte. Die Erdbeeren waschen und abtrocknen. Je nach Grösse die Erdbeeren halbieren oder vierteln. In ein grosses hermetisch verschliessbares Gefäss geben. Essig darüber giessen und verschliessen.

Der Behälter bleibt während 4 Wochen an einem kühlen Ort stehen, zum Beispiel im Keller. Alle 1 - 2 Tage kräftig schütteln. Da ich täglich in den Keller gehe und das Gefäss sehe, wird es täglich kräftig geschüttelt.

Nach den 4 Wochen den Essig durch ein feines Haarsieb oder ein Baumwolltuch giessen.

In kleine Flaschen umfüllen.