

Aromaessig



Hier werden dem Essig frische Kräuter oder frische Früchte hinzugefügt, die dann nach einer gewissen Reife dem Essig seinen unvergleichlichen Geschmack verleihen.

Beliebt sind die verschiedensten Kräuter und Himbeeren oder andere Fruchtauszüge. Man kann diesen Essig auch fertig kaufen aber auch hier gilt, nichts schmeckt so gut wie der selbstgemachte Essig.

Am besten fragen Sie einen Weinhändler in Ihrer Nähe, der kann Ihnen die besten Tipps bezüglich Essig geben und meist kann er Ihnen auch eine gute Essigmutter verkaufen bzw. kennt Bezugsquellen.

Einen Aromaessig kann man sehr leicht selber machen, denn er ist selbst gemacht um einiges leckerer, als der gekaufte. Der Zitronenessig ist beispielsweise ein Aromaessig. Um diesen selber zu machen benötigt man 500 ml Weissweinessig, eine unbehandelte Zitrone, vier Zweige Zitronenmelisse und zwei Zweige Pfefferminze. Diese Zutaten sollte man in jedem guten Supermarkt kaufen können.

Um diesen Aromaessig zu zubereiten muss man die Zweige der Pfefferminze und der Zitronenmelissen sehr gut waschen. Als nächstes trocknet man diese ein wenig ab und danach muss man die einzelnen Blätter von dem Stiel zupfen. Von der Zitrone

muss man ein daumengrosses Stück der gelben Zitronenschale abschneiden . Dabei sollte man darauf achten, dass man auch nur die Schale abschneidet und nicht noch das Weisse vom inneren der Zitrone mit abgeschnitten hat. Denn das schmeckt sonst bitter. Als nächstes muss man dann die einzelnen Blätter und die Schale der Zitrone in einen Glasbehälter geben. Danach gibt man den Essig darüber mit in das Glas hinein. Jetzt muss man den Glasbehälter gut verschliessen, so dass keine Luft mehr in das Gefäss kommen kann.

Man sollte dann den Aromaessig in einem warmen Zimmer für ungefähr vier bis fünf Wochen stehen lassen. Nach dieser Zeit ist es empfehlenswert den Essig abzugiessen und in ein neues Gefäss zu füllen. Dieses Gefäss sollte man dann aber auch wieder gut verschliessen. Die Zubereitung für diesen Aromaessig ist sehr einfach und dauert auch nicht lange.