



Leseprobe

Gabriele Bickel

Geschenke aus dem Kräutergarten für Leib & Seele

Essige, Würzöle,
Kräutersalze, Weine,
Elixiere, Tees, Kräuterbäder

Bestellen Sie mit einem Klick für 7,99 €



Seiten: 128

Erscheinungstermin: 22. Februar 2023

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

BORRETSCH-ESSIG

Himmelblaue Blüte mit frischer Würze

VIELE LEUTE MÖGEN DIE ETWAS DERBEN BORSTENHAARE DES BORRETSCHS NICHT UND SCHEUEN SICH, DIESE LECKEREN BLÄTTER UND BLÜTEN IN DEN SALAT ZU GEBEN. HIER BIETET SICH NUN DER UMWEG ÜBER EINEN AROMATISCHEN ESSIG AN.

Zutaten

3 Zweige frischer Borretsch
mit Blüten

Schale einer halben,
unbehandelten Zitrone

1 Knoblauchzehe

½ l Weißweinessig

Besonderes Werkzeug

- Schöne Flasche, Trichter und Messbecher

So geht's

1. Suchen Sie sich in Ihrem Garten drei Zweige Borretschkraut mit möglichst vielen Blüten aus. Diese werden vorsichtig unter fließendem Wasser gewaschen und mit Küchentuch getrocknet. Achten Sie unbedingt darauf, dass möglichst alle Blüten an den Zweigen bleiben, denn die fallen gerne ab. Die himmelblauen Borretschblüten werden sich in der Flasche aufgrund der Säure rosa verfärben. Das ist eine normale chemische Reaktion.
2. Das gewaschene Borretschkraut anschließend vorsichtig zusammen mit der Knoblauchzehe und der Zitronenschale (in Streifen geschnitten) in eine ausreichend große Glasflasche geben. Die Zitronenschale verleiht dem Ganzen einen fruchtig-frischen Geschmack. Ob Sie den Knoblauch dazugeben oder weglassen, liegt in Ihrem eigenen Ermessen.
3. Abschließend mit dem Essig auffüllen, sodass alle Zutaten vollständig bedeckt sind [\[→a\]](#). Der Borretschessig ist nach ca. einer Woche gebrauchsfertig.

Gurkenkraut, wie diese Pflanze häufig auch genannt wird, besitzt ein ausgesprochen frisches Aroma. Borretsch passt zu allen Blattsalaten und natürlich zu Gurkensalat.

