

Anregungen mit Essig



- **Quittenbalsamico:** Er schmeckt besonders gut in einem kräftigen Salat wie Feld- oder Endiviensalat. Verfeinert man diese Salate mit Kürbiskernen und einem guten Nussöl ist dies eine Delikatesse.
- Oder man brät Schinkenwürfel rösch an und löscht dann mit dem Essig ab und gibt Salz, Pfeffer und evtl. noch ein wenig Honig und das Öl zum warmen Dressing und dann sofort über den stabilen Endiviensalat, dem mit dem warmen Dressing das Bittere genommen wird.
- **Fruchtessig** kann man aber auch mal sehr gut in einen süßen Likör mischen – nur einen Schuss und dann das Ganze auf einmal genießen!
- Viele Kundinnen geben den Fruchtessig auch gerne in den Frühstücksjoghurt
- **Himbeeressig** passt sehr gut zu feineren Salaten und mit einem Sesamöl und gerösteten Sesamkernchen gibt er eine leckere Note.
- **Borretschessig** spendet uns gerade im Winter oder wenn man keinen eigenen Garten hat, den tollen Geschmack von Borretsch (Gurkenkraut), der super zu einem Blattsalat schmeckt: Ganz einfach Borretschessig, Sonnenblumenöl, Schnittlauch, Dill, Salz, Pfeffer, Zucker und ein wenig Wasser vermengen und frisch über den Salat geben. Schmeckt toll zu einem sommerlichen Gericht mit Rührei und Pellkartoffeln!