Holleressig

Der fruchtig-süße Holleressig nach diesem Rezept schmeckt zu allen Blattsalaten und eignet sich auch als kleines Geschenk.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 336,0 h

Gesamtzeit: 336,2 h



Zutaten

8 Stk.	Hollerblüten
500 ml	Weißweinessig

Zubereitung

1. Der **Holleressig** wird am besten im Sommer angesetzt, wenn es viele sonnige Tage gibt. Die Zubereitung ist ganz einfach: Zuerst eine Flasche oder ein Einmachglas gründlich auskochen.

2. Sodann den Weißweinessig und die Hollerblüten hineingeben und gut verschließen. Für zwei Wochen in die Sonne stellen, anschließend dunkel und kühl lagern.

Tipp

Der Holleressig schmeckt hervorragend zu sommerlichen Salaten.