

## Estragon-Essig

2 Zweige Estragon

pflücken, in ein Glasgefäß geben

1/2 L Tafelessig oder  
Weißweinessig

darübergießen, Gefäß verschließen, den Essig drei Wochen ziehen lassen.

Man kann die Kräuter im Essig belassen, sollte aber spätestens dann, wenn die Kräuter nicht mehr bedeckt sind, Essig nachgießen, oder den Essig von den Kräutern abfiltern.

Verwendung: Estragon-Essig eignet sich für Saucen und Salate aller Art.

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftskammer NRW

