

Herstellung:

Mit einer 1-Liter Glasflasche mit großem Querschnitt beginnen. 0,3 l schwefelarmer Rot- o. Weißwein mit 0,2 l lauwarmem Wasser mischen. Starterkultur zugeben. Bei 22-26^o gären lassen. 1 bis

2 mal täglich schütteln. Nach einer Woche deutliche Säuerung. Wenn sich Haut gebildet hat, umfüllen in größeres Gefäß (5 l). Wein und Wasser im Verhältnis 60 zu 40 % nachfüllen.

Kräuternessig und aromatischer Essig (für je 0,7 Liter):

Der Essig hält sich etwa 6 Monate. Wenn die Flasche etwa zur Hälfte geleert ist, kann mit purem Essig wieder aufgefüllt werden.

Vinaigre provençal I	Vinaigre provençal II	Dill-Essig	Kräuter-Essig	Salbei-Essig
1 Zwiebel 3 Knoblauchzehen 1 EL schwarzer Pfeffer 1 Thymian 1 Rosmarin	Estragon, Thymian 1 Rosmarin Petersilie, Liebstöckel 2 Zitronenmelisse 7 Knoblauchzehen 1 Schalotte 2 TL Pfefferkörner	Dill (möglichst) Dolden 1 EL Senfkörner 1 getr. Chillischote 3 Wacholderbeeren	1 Estragon 2 Thymian 3 Zitronenmelisse 2 Lorbeerblätter 1 Schalotte 1 TL Pfefferkörner 25 g Zucker	2 Salbei 2 Zitronenmelisse 1 EL Wacholderbeeren

Himbeer-Essig	Estragon-Essig	Kapern-Essig	Zitronen-Essig
125 g TK-Himbeeren	6 Estragon 1 TL weiße Pfefferkörner 1 Lorbeerblatt 3 Pimentkörner 1 Schalotte klein	1 EL Kapern 1 Schalotte 2 Lorbeerblätter 1 getr. Chillischote	1 Zitronenschale 3 Zitronenmelisse 1 TL schw. Pfefferkörner 3 Pimentkörner

ANMERKUNG: Die Zahl vor den Kräutern steht für die Anzahl Kräuterzweige. Anstelle frischer Kräuter können auch jeweils 2 EL getrockneter Kräuter verwandt werden.