



## Dill-Gewürz-Weinessig Estragon-Weinessig

Kräuter- und Gewürzessige sind einfach ideal für die Zubereitung von Vinaigrettes und zum aromatisieren von Salaten, zumal sie auch sehr dekorativ sind.

### ZUTATEN:

#### DILL-GEWÜRZ-WEINESSIG

- 1 l Weißweinessig
- 3 Dolden Einlege(Gurken)dill
- 3 cm frischer Meerrettich, in Würfelchen geschnitten
- 2 EL Senfkörner
- 10 Stück schwarzer Pfeffer
- 4 Stück Piment
- 2 Lorbeerblätter

#### ESTRAGON-WEINESSIG

- 1 l Weißweinessig
- 1 Bund frischer Estragon

**1** Dill und Gewürze in eine entsprechende Glasflasche füllen und mit dem Essig auffüllen. Eine Woche gut durchziehen lassen. Danach kann der überaus würzige Essig nach Gusto verwendet werden. Das Dillkraut und die Gewürze können in der Flasche bleiben. Gegebenenfalls kann man jederzeit etwas frischen Essig nachfüllen.

Der Essig passt hervorragend zu Gurken- und Kartoffelsalaten. Nahezu perfekt ist er auch für pikant-würzige Gurkengemüse und Schmorgurken.

**2** Für den Estragonessig gleich wie vor verfahren. Der Essig passt ausgezeichnet zu Gerichten mit Fisch. Für die Zubereitung einer echten Pariser Zwiebelsuppe ist er unentbehrlich und ein Muss. Schließlich findet er Anwendung zu allen Sallatsaucen, aber auch in allen Gerichten, die den feinen, fast zarten Estragongeschmack zur Geltung kommen lassen und sollen.

Botanisch betrachtet gehört Estragon zur Beifußfamilie. Das Kraut hat schmale lange Blätter, die einen leichten Anisduft verströmen. Frischer Estragon hat einen ausgeprägt süßen, würzigen Geschmack. Sein volles Aroma entfaltet das Küchenkraut insbesondere, wenn er mitgekocht wird.