Winterlicher Würz-Essig

ZUTATEN :

500 ml	guter Rotweinessig (6% Säure)
150 ml	Rotwein (z.B. Spätburgunder, 12,5% Vol.)
2 EL	Gin
1 ½ TL	Wacholderbeeren (angedrückt)
2	kleine Lorbeerblätter
1 Schale	von einer ¼ Orange (unbehandelt)

1 Alle Zutaten in einem verschließbaren Krug miteinander verrühren und geschlossen 14 Tage ziehen lassen. Danach durch ein feines Sieb abseien und in eine Flasche umgießen.

ANWENDUNG: Vorzüglich für eine besondere Vinaigrette zu winterlichen Blattsalaten. – Dazu 1 Teil des Würzessigs mit etwas Salz und Pfeffer sowie einer Prise Zucker verrühren und mit 3 Teilen Traubenkernöl verschlagen.

Probieren Sie auch den Würzessig in Verbindung mit Rotwein als Marinade für einen winterlichen Sauerbraten. Die Sauce für den Sauerbraten nach dem Schmoren unbedingt mit Aachener Gewürzprinte oder Soßenlebkuchen binden. – Ein besonderes Geschmackserlebnis!

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.