

Kräuterladen Hollerblüte

Kräuter-, Wildkräuter-, Wildobst-, Früchte- und Blütenrezepte

Rezept des Monats Juli 2013

Aromatischer Essig mit wilden Sommerblüten

Zutaten:

250 – 300 ml weißer Bio-Balsamessig (oder Bio-Apfelessig)
eine gute Handvoll Sommerblüten von Wildkräutern (z.B. Schafgarbe, Rose, Holunder, Thymian, Beinwell, Wiesen-Glockenblume, Odermennig, Rotklee, Frauenmantel, wildes Stiefmütterchen, Gänseblümchen, Beifuß, Labkraut, Weidenröschen, wilde Möhre, indisches Springkraut, Hopfenklee, Giersch, Wiesensalbei, Knoblauchsrauke)

Zubereitung:

Bei sonnigem Wetter die Blüten sammeln und möglichst bald in eine saubere, durchsichtige Flasche (350 ml) geben. Nur bei Bedarf klein schneiden.

Den Bio-Essig darüber gießen und die Blütenpracht in der Flasche bewundern.

Die Flasche verschließen und an einen hellen Ort, zum Beispiel ans Fenster, stellen. Den Ansatz täglich schütteln.

Mindestens 2 bis 3 Wochen lang ziehen lassen, dann abfiltern und in eine saubere, schöne Schmuckflasche füllen.

Hinweis: Nur saubere, trockene Blüten sammeln und nur von Pflanzen, die eindeutig bestimmt werden können.