

## Holunder- blütenessig

Wer den feinen Duft von Holunderblüten einfangen möchte, sollte diesen einfachen und schnellen Essig ausprobieren. Er verleiht Salaten eine milde Säure und eine herrlich fruchtige Note. Und so gehts:  
**1 Liter Weissweinessig** mit 8 Holunderblüten (**ca. 25 g**) einlegen, zugedeckt für 2 Wochen kühl stellen. Essig durch ein Sieb giessen.

**Tipp:** Beim Ernten der Blüten darauf achten, dass diese trocken geschnitten werden. Nicht waschen, allfällige Insekten gut aus den Blüten schütteln, Stiele kurz abschneiden.

