



Veilchen-Essig

Zutaten

1 Handvoll Veilchenblüten (ohne Stiel)

750–1000ml Weißweinessig

Zubereitung

Die frisch gepflückten Veilchenblüten in ein Sieb geben und durchschütteln. Anschließend die Blüten in eine saubere Glasflasche geben und mit Weißweinessig aufgießen, bis alle Veilchen bedeckt sind. Die Flasche verschließen und stehen lassen, bis sich der Essig rosa verfärbt hat – je nach gewünschter Geschmacksintensität von einem Tag bis hin zu mehreren Wochen. Ab und zu durchschütteln, dann die Veilchenblüten durch ein feines Haarsieb oder eine Filtertüte abseihen und in kleine Fläschchen füllen.

Tipp: Veilchenessig passt besonders gut zu zarten Salaten (zum Beispiel Feldsalat, Pflücksalat), erfrischt und verdünnt aber auch als Sommergetränk.

Für alle Experimentierfreudigen: Wie wär's mal mit anderen Blüten im Essig? Kapuzinerkressen-, Gänseblümchen- oder Rosenblüten verleihen Ihrem Blütenessig ein feines Aroma – kreieren Sie doch Ihre eigene Essigmischung, gerne auch in Kombination mit Kräutern und Wildkräutern!