



Erdbeeressig mit Minze

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

2 kleine Flaschen

700 ml	heller Weinessig	500 g	frische Erdbeeren
3 Zweige	frische Minze	1	großes, sauberes verschließbares Glas
1-2	sterile Flaschen (je nach Größe)		

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, Grün und Stil entfernen. Minze waschen und trocken schütteln.
2. Erdbeeren halbieren oder vierteln und ins Glas füllen.
3. Die Minze in der Hand leicht andrücken und auch ins Glas legen.
4. Jetzt das Ganze mit dem Weißweinessig auffüllen und das Glas verschließen.
5. Im Anschluss den Essigansatz für 4 - 6 Wochen an einen hellen Ort ziehen lassen und einmal täglich schütteln.
6. Den fertigen Essig durch ein feines Sieb oder ein sauberes Tuch in eine Schüssel abseihen und die Erdbeeren gut ausdrücken.
7. Den fertigen Essig in die zuvor sterilisierte Flasche abfüllen und gut verschließen.

Unser Tipp: Ein kleiner Schuss Erdbeeressig schmeckt auch hervorragend im Sekt!

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen - von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an - es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Erdbeeressig mit Minze

Stand 03.05.2022