

Genuss in grün und lila

Schnittlauchblüten-Essig

Schnittlauchblüten-Essig hat einen wunderbaren Geschmack und sieht durch seine bunte Farbe hübsch aus. Er eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Salaten, Marinaden und Soßen und verleiht Gerichten eine milde, zwiebelartige Note.

Das brauchen wir:

- 1 Handvoll Schnittlauchblüten (ca. 25 Stück)
- 500 ml Weißweinessig
- 1 sauberes Einmachglas oder eine Flasche mit Deckel mit etwa 700 ml Fassungsvermögen

So geht's:

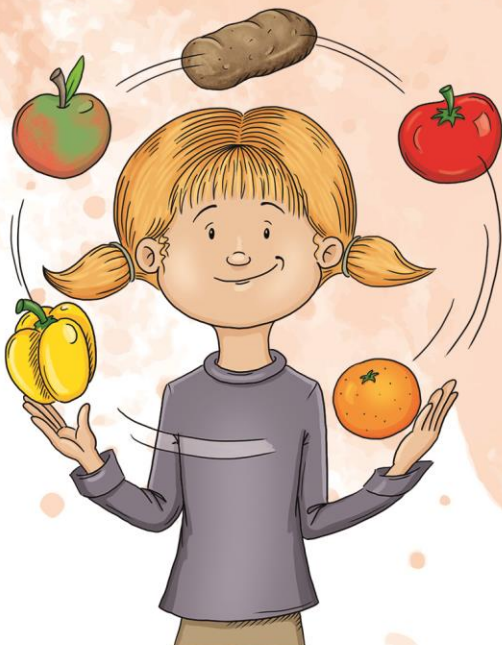
1. Schnittlauchblüten sammeln, in kaltem Wasser säubern, auf einem Tuch trocknen und in das Gefäß geben.
2. Das Gefäß mit Essig auffüllen und fest verschließen.
3. Nun das Glas an einen kühlen, dunklen Ort stellen und etwa 1-2 Wochen stehen lassen. Täglich einmal gut durchschütteln.
4. Nach der Ziehzeit den Essig durch ein Sieb abseihen und in eine saubere Flasche abfüllen.



Der Schnittlauchblüten-Essig hält sich an einem kühlen, dunklen Ort mehrere Monate.

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!

Tipp: Der Essig nimmt mit der Zeit eine faszinierende rosa-pinke Farbe an. Je länger der Essig zieht, desto intensiver wird der Geschmack.



Schnittlauch-Klatschbrote

Schnittlauch-Brote sind einfach zu machen, schmecken köstlich und es macht großen Spaß, die Brote in den Schnittlauch zu „klatschen“.

Das brauchen wir:

- frischen Schnittlauch
- Butter
- einige Scheiben Vollkornbrot



So geht´s:

1. Schnittlauch waschen, trocknen und in Ringe schneiden.
2. Die Schnittlauchröllchen auf einem Teller verteilen und
3. Brote mit Butter bestreichen.
4. Zum Schluss die Brote mit der Butterseite in die Schnittlauchröllchen drücken bzw. „klatschen“.

Martina Seereiner, BA
Österreichischer Kneippbund

Tipp: Klatschbrote funktionieren auch mit anderen Kräutern super.

