

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Kräuteressig

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Essig zu bereiten.

Alle Obstabfälle, wie Apfelschalen, Pfirsichhäute und Steine, alles Ausgeschnittene, soweit es noch gut und nicht angefault ist, kann zur Essigbereitung verwendet werden. Man kocht diese Obstreste mit Wasser auf und läßt sie etwa 14 Tage in einem Steinzeugtopf stehen. Dann seiht man die Brühe ab, gießt sie in eine weithalsige Flasche und läßt sie einige Wochen an der Wärme zu einem guten Essig vergären. Um das Sauerwerden zu beschleunigen, gibt man ein Stück warmes Schwarzbrot und einige weiße Bohnenkerne zu. Auf den Hals der Flasche gibt man statt des Korken eine Zwiebel. Nach Belieben kann man etwas Weinessig oder sauer gewordenen Apfelmost mitverwenden. Für Einmachzwecke ist dieser Essig nicht geeignet.

Estragonessig.

Estragon wird frisch gepflückt, ungewaschen in eine weithalsige Flasche gegeben, mit Weinessig übergossen und 14 Tage in die Sonne gestellt. Zu einem Teil des Essigs werden zur Verwendung für Ragouts eine Handvoll Schalotten, einige Lorbeerblätter und Pfefferkörner gegeben. Von Juni bis August ist Estragon am besten.

Kräuteressig.

In eine weithalsige Flasche gibt man eine Handvoll Estragon, etwas Kerbel und Kresse, eine Handvoll Schalotten oder eine Zwiebel in Scheiben geschnitten, füllt guten Essig zu und läßt das Ganze gut verkorkt etwa 3—4 Wochen in der Sonne stehen. Es können noch Verwendung finden: Basilikum, Pimpinelle, Thymian, Majoran, Dill, Tipmadam, Petersilie, Sellerieblätter, Zitronenmelisse, Boretsch. Für Ragouts fügt man einem Teil des Essigs einige Lorbeerblätter und Senfkörner bei. Will man den Essig besonders fein herstellen, so gibt man eine Handvoll Erdbeeren, ebensoviel Johannisbeeren und Himbeeren nebst einer Handvoll Zucker zu. Kräuteressig dient in der feineren Küche und bei salzloser Diät zum Würzen von Salaten und Beigüssen.

Zwiebelessig.

$\frac{1}{2}$ Glas guter Weinessig, eine Zwiebel oder Schalotte, fein geschnitten, werden in einem kleinen Topf aufs Feuer gebracht und das Ganze solange einkochen lassen, bis 1—2 Eßlöffel davon übrigbleiben. Die Flüssigkeit wird durchgeseiht und als Würze zu verschiedenen Beigüssen und Salaten verwendet.

Hefe zu bereiten.

Zutaten: 10 mittelgroße Kartoffeln, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Zucker, 20 g Hefe, etwas lauwarmes Wasser.

Die am Tag zuvor in der Schale gekochten Kartoffeln werden geschält und gerieben, das Mehl, die zerbröckelte Hefe, Zucker und