



Zirbelino®

ZIRBEN ESSIG Rezept

In wenigen Schritten zum
selbstgemachten Zirbenessig





Rezept für Zirbenessig

mit frischen Zirbenzapfen und Apfelessig

Zutaten

mit Zirbenzapfen & Apfelessig

- » 4 frische Zirbenzapfen
- » 2 Liter Apfelessig

Zubereitung

Schritt für Schritt zum Zirbengenuss

Die Zirbenzapfen grob zerkleinern und in ein sauberes Einmachglas füllen. Anschließend mit dem Essig übergießen, sodass die Zapfen vollständig bedeckt sind. Das Glas luftdicht verschließen und für etwa vier Wochen an einem lichtgeschützten Platz bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Nach zwei Wochen den Ansatz kurz öffnen und umrühren. Danach den Essig durch ein feines Sieb oder Tuch abseihen und in die Flaschen abfüllen.

