

ROSENESSIG

150 g frisch Duftrosenblüten mit 1 l heißem Essig überbrühen und 1 Stunde zugedeckt ziehen lassen.

Danach abgießen und mit einer frischen Rosenblüte zusammen in ein dekoratives Glasgefäß geben. Das ergibt einen Essig für zarte feine Salate.

Der Essig kann auch verdünnt bei Halsweh zum Gurgeln verwendet werden. (1 EL/Tasse warmes Wasser)



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf HOF