COOKIT ERLEBEN

Erdbeeressig

mit Honig und Rosmarin



Zutaten

300 g	Erdbeeren
500 ml	Apfelessig
2 Zweige	frischer Rosmarin
1 EL	Waldhonig

ZUBEHÖR

3D-Rührer, sauberes verschließbares Ansatzgefäß, feines Sieb und saubere Glasflaschen.

Cookit-Zeit: 8 Minuten **Ziehzeit: 3 Wochen**

Zubereitung

1. **Vorbereiten**

   Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Einen Rosmarinzweig waschen, trocken tupfen und die Nadeln abzupfen.

2. **Im Cookit erhitzen**

   Den 3D-Rührer einsetzen. Erdbeeren, Apfelessig, Rosmarinnadeln und Waldhonig in den Topf geben. Deckel schließen und Messbecher einsetzen.

   3D-Rührer | 8 Minuten | 80 °C | Stufe 2

3. **Ziehen lassen**

   3D-Rührer entnehmen und anhaftende Zutaten abstreifen. Ansatz in das saubere Gefäß füllen, abkühlen lassen und verschließen. 3 Wochen kühl und dunkel ziehen lassen; regelmäßig vorsichtig schwenken.

4. **Abseihen und verfeinern**

   Durch ein feines Sieb abgießen. Den zweiten Rosmarinzweig waschen, gut trocken tupfen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Zum abgesiebten Essig geben.

5. **Abfüllen**

   In saubere Glasflaschen füllen, fest verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Serviertipp: Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem fruchtigen Salatdressing verrühren. Passt zu Blattsalat, Walnüssen und Feta.

Rezeptgrundlage: Team Cookit / Simply Cookit | Eigenes Foto, Umfeld KI-bearbeitet