

ingelegte Weintrauben

Zutaten für die eingelegten Weintrauben:

500 g Weintrauben

5 Liebstöcklzweige

350 ml Essig, weiß

2 EL Honig

2 TL Salz

Die Trauben werden entstielt, gewaschen und getrocknet. Trauben in ein Glas schichten und obenauf einen kleinen Gewürzweig drauflegen.

Der Essig wird gemeinsam mit dem Honig und dem Salz aufgekocht.

Die Essigmischung noch heiß über die Trauben gießen und die Gläser sofort verschließen. Vor dem Genuß etwa 2-3 Wochen an einem dunklen Ort durchziehen lassen.

