

Veilchenessig

Zutaten für den Veilchenessig:

1 Hand voll Veilchenblüten

500 ml Balsamicoessig oder weißen Essig

Die Veilchen werden an einer Stelle gepflügt die nicht gedüngt wird. Diese von den Stielen befreien und in ein Einmachglas geben.

Mit dem Essig übergießen und das Gefäß verschließen.

Den Essig etwa 5-7 Tage ziehen lassen. Dann hat sich die ganze Farbe aus den Veilchen gelöst und man kann sie durch einen Kaffeefilter abseihen.

Tipp: Ein wunderschönes Geschenk aus der Küche.

