

HASELKÄTZCHEN SÜSS-SAUER

ZUTATEN:

- 1-2 Handvoll Haselkätzchen
- 250ml Essig (Apfel- oder Weißweinessig)
- 30 g Zucker
- 1 TL Salz
- Pfefferkörner, Chili oder Ingwerstücke – nach Geschmack

REZEPT:

Die Haselkätzchen in ein sterilisiertes Glas geben und etwas andrücken. Alle Zutaten in einem Topf erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann in die Gläser gießen und fest verschließen. Mindestens 4-6 Wochen an einen kühlen dunklen Ort ziehen lassen. Dann genießen, zu frischem Brot, Anti-Pasti, Omlette oder im Salat.