

„Kulinarischer Garten“
Köstliches aus der Pfalz



Tipps zur Verwendung von Essig mit besonderer Geschmacksnote **Nr. 7**

Rosmarinessig

Zum Säuern von Fisch, für deftige Fischgerichte denen man noch einige frische Rosmarinnadeln zugibt. Kartoffel-, Fisch-, Gemüse-, Chinakohl-, und Pilzsalate eignen sich ebenso. Zum Abschmecken von Suppen können sie ihn ebenfalls verwenden. Gebratene Auberginen mit dem Essig mariniert, schmecken gut zu Bauernbrot.

Zwiebelessig

Ein Essig der einfach für alle Salate geeignet ist. Zum Säuern von Fisch, zum abschmecken von Rot-, und Bayrischkraut, Gemüse- und Eiersalat. Eine Zwiebelsoße erhält damit ihren letzten Pfiff.

Dies sind einige Vorschläge zur Verwendung. Ihrer Fantasie ist aber keine Grenze gesetzt. Probieren sie eigene Ideen aus.

H. und F. Letscher
Ringstr. 26
66909 Nanzdietschweiler

Viel Erfolg beim Ausprobieren

„Kulinarischer Garten“
Köstliches aus der Pfalz



Tipps zur Verwendung von Essig mit besonderer Geschmacksnote **Nr. 8**

Knoblauch – Chiliessig

Ein würzig nach Knoblauch und Chili schmeckender Essig der gut zu deftigen Salaten, wie Kraut-, Kartoffel-, Feld-, Chinakohl-Zuckerhut- und Gemüse-, Wurst- und Fleischsalaten passt. Eine Soße Béarnaise schmeckt durch ihn gleich kräftiger.

Essig a la Provence

Dieser Essig weckt Erinnerungen an einen Urlaub in Frankreich. Zu Blatt-, Tomaten-, Gurken- und Zucchini-salaten ist er ein vorzüglicher Begleiter. Auch eine kalte Ratatouille oder ein Bohneneintopf lassen sich damit verfeinern.

Dillessig

Das feine Dillaroma, eingefangen für den Winter, passt zu Kartoffel-, Gurken-, Zucchini- Champignon und Blattsalaten. Ebenso zum säuern von Fisch.

Helga Letscher
Ringstr. 26
66909 Nanzdietschweiler

Viel Erfolg beim Ausprobieren