

„Kulinarischer Garten“  
Köstliches aus der Pfalz



## Tipps zur Verwendung von Essig mit besonderer Geschmacksnote **Nr. 9**

### **Brombeeressig**

Fruchtiges Brombeeraroma zeichnet diesen Essig aus. Eine gute Zutat zu allen Rohkostsalaten ( Weiskohl, Rotkohl, Chinakohl, Wirsing) Ebenso passt er aber zu allen Blattsalaten. Obstsalate rundet er harmonisch ab.

### **Quittenessig**

Goldgelb wie die Sommersonne ist dieser Essig. Der gelbe etwas dickflüssige Essig, eignet sich gut für einen Aperitif. Rohkostsalate aus Möhren, Kürbis oder gelbe Kohlrüben rundet er geschmacklich ab. Auch zu Feldsalat passt er hervorragend. Probieren sie ihn einmal zu Obstsalat.

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. 10**

### **Estragonessig**

Dieser Essig ist ein Klassiker unter den Essigsorten. Er hat einen zart- herben Geschmack. Man kann ihn zu allen Blattsalaten verwenden. Unentbehrlich macht er sich in der Sauce Bearnaise.

### **Cassisessig**

Sein fruchtiges Aroma erinnert an den Sommer. Er passt zu Wildmarinaden, Kohlsalaten, Feldsalat und Obstsalat. Blattsalate verfeinert er ebenso.

### **Minzessig**

Ein Erfrischender Essig mit vielen Variationsmöglichkeiten zu exotischen Gerichten. Zu Salaten aus Reis, Couscous, Geflügel und zu exotischen Obstsalaten.

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

**Helga Letscher**  
Ringstr. 26  
66909 Nanzdietschweiler

**Viel Erfolg beim Ausprobieren**