

Essige von der

Kräuterhummel



1. Apfelessig

Wir verwenden das Hausmittel für verschiedene Zwecke. Zum Kochen, Backen, als natürliche Haarspülung, Hautpflegemittel oder zum Trinken.

Kochen

Apfelessig eignet sich hervorragend zum Kochen. Besonders lecker ist er zum Verfeinern von Salaten. Er bringt eine fruchtige Säure in dein Salatdressing und hebt die anderen Geschmäcker hervor.

Er dient ebenfalls als geschmacklicher Ersatz zu Weißwein. Daher kannst du verschiedene Soßen mit einem Schuss Essig anreichern. Auch Apfelrotkohl, Suppen, Chutneys oder Salsa erfreuen sich an der fruchtigen Säure.

Backen

Möchtest du einen Kuchen backen und hast kein Backpulver zur Hand? Die Kombination aus Natron und Apfelessig hat die gleiche Wirkung und lässt deinen Teig im Ofen aufgehen. Füge dem Teig einen halben Teelöffel Natron und einen Teelöffel Essig hinzu, um die Bläschenbildung zu aktivieren.

Im fertigen Gebäck wirst du die Säure nicht mehr schmecken und du erhältst eine herrlich luftige Konsistenz.

Apfelessig trinken

Vor hundert Jahren tranken Menschen Apfelessig schon als Schorle. Viele schwören auf das Getränk am Morgen: ein Glas Wasser mit einem Esslöffel Apfelessig. Achte hier darauf, dass du den Apfelessig stark verdünnst.

Haut und Haar

Du kannst Apfelessig als natürliche Spülung für dein Haar verwenden. Sie macht dein Haar wunderbar weich, glänzend und leicht kämmbar. Mische 1 Liter Wasser mit 100 ml Apfelessig. Verteile diese Mischung nach dem Haare waschen auf deinem Kopf - nicht ausspülen. Der Essiggeruch verfliegt nach dem Trocken. Nun kannst du deine Haare abtrocknen und wortwörtlich glänzend in den Tag starten.

Für die Hautpflege kannst du Essig und Wasser zu gleichen Teilen vermengen. Im Handumdrehen hast du ein Gesichtswasser ohne schädliche Zusatzstoffe. Die Mischung kannst du morgens und abends verwenden, um deine Haut zu pflegen und auszubalancieren.

Der Apfelessig ist unfiltriert. Ein Depot am Boden der Flasche ist normal und stellt keine Qualitätsminderung dar.

700ml 7.50 Euro

2. Erdbeeressig

- zum Abschmecken von Obstsalaten (süß/sauer)
- zum Aromatisieren von Kaltschalen, Frucht- und Blattsalaten
- zur Verfeinerung von Salatdressings (Tomaten/Feldsalat)
- zum Abschmecken von Longdrinks
- zum Ansäuern und Aromatisieren von Konfitüren

Erdbeeressig ist unbehandelt und unfiltriert. Ein Depot am Boden der Flasche ist normal und stellt keine Qualitätsminderung dar.

500ml 9.50 Euro

3. Johannisbeerenessig

- passt hervorragend zu Tomate und Mozzarella oder bitteren Salaten wie Chicorée.
- seine leicht bittere Note harmonisiert gut mit Nelke
- entfaltet sich ideal in dunklen Saucen zu Ente und Wild
- für Steinpilz-Risotto
- zur Verfeinerung von Desserts
- die herben und leicht bitteren Noten unterstreichen die Säure von Roter Grütze

Der Johannesbeerenessig ist unfiltriert. Ein Depot am Boden der Flasche ist normal und stellt keine Qualitätsminderung dar.

250ml 5.50 Euro

4. Mispelessig

- zum Abschmecken von Salaten oder zum Aromatisieren von allem, was nach einem Spritzer fruchtiger Säure verlangt!

Der Mispelessig ist unfiltriert. Ein Depot am Boden der Flasche ist normal und stellt keine Qualitätsminderung dar.

250ml 5.50 Euro

5. Quittenessig

- lässt sich ideal mit Erdnussöl, Leinöl oder Sonnenblumenöl kombinieren
- eignet sich hervorragend für asiatische Gerichte, Fisch, Mayonnaise, Sauce Béarnaise sowie Sauce Hollandaise.

Quittenessig ist unbehandelt und unfiltriert. Ein Depot am Boden der Flasche ist normal und stellt keine Qualitätsminderung dar.

250ml 7.50 Euro

Limitiert durch traditionelle Wildsammlung.