

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Granatapfel Essig

Du brauchst erstmal nur eine ausreichend große Flasche (etwa 1 Liter) mit großer Öffnung

Des weiteren

🍏 einen Granatapfel

entkernen, dabei die weiße Haut gründlich raussammeln und die Kerne in die Flasche füllen

🍏 etwa 1 Liter hellen Essig

🍏 60 g braunen Zucker

alles zu den Granatapfel Kernen geben und fest verschließen. Etwas schütteln und in der Küche 3 bis 4 Wochen stehen lassen. Bis der Essig eine richtig schöne dunkelrote Farbe angenommen hat.

Den Essig durch ein Sieb abgießen 🍷 fertig ist ein wunderbares Geschenk... dich aber nicht vergessen, schenke dir auch ein Fläschchen

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥
Deine Petra