

Einmachessig auf Vorrat

Neutraler Einmachessig für die schnelle Vorratshaltung von Gartenernten. Für Gurken, Rote Beete, Zwiebeln usw.

Zutaten

- 2500 ml Wasser
- 500 ml Essig
- 500 g Zucker
- 50 g Salz

Anleitungen

Alles in einen großen Topf geben und unter mehrmaligem Durchrühren damit der Zucker nicht ansetzt, aufkochen. Ein paar Minuten kochen bis die Flüssigkeit klar ist und dann heiß in saubere Flaschen mit Drehverschluss abfüllen. Ich nehme leere Glas-Wasserflaschen.

Haltbarkeit: Mindestens 2 Jahre

Achtung: Gut sichtbar beschriften nicht vergessen und getrennt von Getränkeflaschen aufbewahren. Ein Schluck Einmachessig ist zwar nicht gefährlich, aber ganz garantiert keine Freude.