



Einfache eingelegte Weintrauben

(Sterilisierte Weck-, oder Twist-Off Gläser nach Bedarf)

Zutaten: 1kg Weintrauben rot, 8-10 Estragonzweige aus dem Garten, 500ml Essig,
2 -3 Esslöffel guten Honig, 1 guten Esslöffel Salz,

Zubereitung: Trauben waschen und trocknen, dabei faule und angeschlagene aussortieren. Trauben mit dem Estragon in die sterilisierten Gläser füllen. Essig und Honig zusammen aufkochen, das Salz hinzufügen und 1 Minute kochen lassen.

Heiß über die Trauben in die Gläser gießen, und sofort verschließen. Mehrere Tage ziehen lassen.

Hinweis: Sollte man keine Weintrauben im Garten haben, kauft man die Trauben im Angebot. Hier aber vorher unbedingt probieren. Süße und „Kernlos“ bietet sich an. Probier mal die eingelegten Trauben auf Camembert....