



# Orangen-Ingwer Essig

🕒 30–40 Min   

## Zubereitung

- 1 Die Zutaten sind für 1L, dein Gefäß zum Abfüllen sollte dementsprechend groß sein.
- 2 Orangenschalen abschälen, Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Alle Zutaten in eine sterile Flasche füllen und verschließen.
- 3 Zum Aromatisieren muss der Essig mindestens 2-3 Wochen gekühlt reifen, damit sich das volle Aroma entfalten kann.

## Zutaten für 1 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

900 ml	Weißer Balsamico
2 Stk.	Unbehandelte Orangen, Schalen davon
50 g	Frischer Ingwer
2 Stk.	♦ Zimt ganz

