

# Verschiedene Essigarten

(Quelle: [https://www.hengstenberg.de/heimatkueche/special/alles\\_ueber\\_essig](https://www.hengstenberg.de/heimatkueche/special/alles_ueber_essig))

## Fruchtessig

Wie der Name schon sagt, ist das Ausgangsprodukt von Fruchtessig eine Frucht. Wir setzen hierbei Äpfel und Himbeeren ein. Fruchtessige werden verwendet, um Marianden für Fisch oder Fleisch zuzubereiten oder Salaten eine fruchtig-säuerliche Note zu verleihen.

## Branntweinessig

Die Grundlage von Branntweinessig bilden Zuckerrüben, Korn oder Kartoffeln. Charakteristisch für einen Branntweinessig ist der hohe Säureanteil. Branntweinessig eignet sich vor allem zum Verfeinern von Salatsaucen oder zum Einlegen von feinsauerm Gemüse.

## Balsamico Essig

Balsamico Essig stammen ursprünglich aus der mediterranen Küche. Der Aceto Balsamico di Modena ist eine Spezialität aus der Region Modena im Norden Italiens. Die Besonderheit von Balsamico Essigen ist das jahrelange Lagern des Traubenmosts in Holzfässern, wodurch sie ihren besonders milde Geschmack erhalten.

## Kräuteressig

Kräuteressige werden auf Basis von reinem Weinessig, Branntweinessig oder dem Gemisch aus beidem hergestellt. Verfeinert wird der Essig mit Kräutern wie Estragon, Melisse oder Dill. Diese Essige lagern über längere Zeit vor der Abfüllung und bekommt so einen abgerundeten, fein gekräuterten Geschmack

## Weinessig

Weinessig wird aus Rot-, Weiß- oder Roséwein hergestellt und hat einen Säuregehalt von 6 %. Er trägt den typischen Geschmack südlicher Weine und gilt daher als besondere Spezialität für die feine Küche. Weißweinessig ist die Grundlage für Sauce Vinaigrette.

## Bieressig

Für die Herstellung von Bieressig braucht Ihr ein stärkeres Bier, am besten einen hellen oder dunklen Bock, lieber Doppelbock. Diesem wird etwas Essigmutter zugesetzt (gibt es im Spezialversand zu kaufen), und nach 3-4 Wochen hat der Essig einen angenehm sauren Geschmack, der Alkohol wurde abgebaut.

Bieressig schmeckt angenehm hopfig, zugleich malzig und herzhaft: So lässt sich der Geschmack von Bieressig beschreiben. Sein feinherber Charakter schmeckt am besten gemeinsam mit Kürbiskernöl zu frischen Salaten. Als Geheimzutat wird Bieressig von findigen Köchen gerne zur Verfeinerung von Saucen für Wild und dunkles Fleisch verwendet. Bieressig eignet sich durch den hohen Gehalt an Mineralstoffen, Vitamin B und Eiweißen besonders als wertvoller Durstlöcher. Probieren Sie es! Ideal zum Wandern oder Radfahren.