

Eingelegte grüne Trauben

Zutaten:

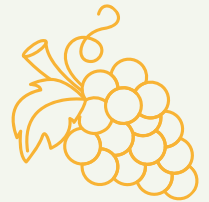
500 g grüne Trauben
350 ml Weißweinessig
5 Zweige Rosmarin
2-3 EL Honig
1 TL Salz



außerdem:

ausgekochte Einweckgläser

Zubereitung:



Die Trauben waschen, verlesen, ggf. entkernen und in 1-3 ausgekochte Gläser geben.

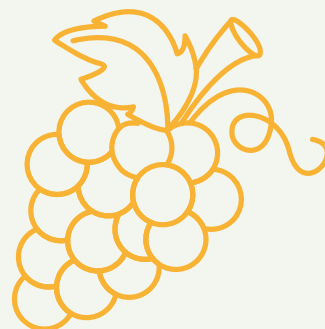
Den Zucker mit dem Essig, dem Honig und dem Salz einmal aufkochen lassen. Die Rosmarinzweige waschen und auf die Gläser verteilen.

Die Trauben mit der heißen Flüssigkeit begießen, bis sie vollständig bedeckt sind.

Die Gläser gut verschließen und für 2-3 Wochen durchziehen lassen.

Guten Appetit!

Tipp: Die Trauben sind ein leckeres Topping zu Eis. Sie passen aber auch gut zu Käse.



Hat Dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram [#heimischelandwirtschaft](#)