

—
S A Z I A N I S T U B ' N

N E U M E I S T E R

Saziani Feine Kost

Der Verjus

Der Verjus (aus dem mittelfranzösischen vertjus „Grünsaft“) ist ein saurer Saft, der durch das Auspressen unreifer Trauben erzeugt wird. In Europa war schon zu Zeiten der griechischen Antike die heilsame Wirkung von Verjus bekannt. Bereits Hippokrates von Kos berichtete um 400 v. Chr. über die Verwendung von Verjus in der Medizin. Noch im Mittelalter war er in Europa als Säuerungs- und Würzmittel weit bekannt, bevor die Zitrone den Weg in unsere Breiten fand. Verjus ist ein mildsaurer Saft und das Aroma ist vielfältiger und feiner als Zitronensaft und milder als Essig. Maßgeblich für diesen feinen sauren Geschmack und die würzende Wirkung sind die Apfel- und Weinsäure.

Empfehlung: zum Würzen und Verfeinern von Salaten, Soßen und Braten, als Ersatz für Essig und Zitrone. Durch seine milde Säure sehr bekömmlich und magenfreundlich.