Himbeer-Essig

Dieser Himbeer-Essig verleiht Blattsalaten ein wunderbar fruchtiges Aroma. Das Rezept hierfür ist kinderleicht und schnell zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

500 ml	Weißweinessig
220 g	Himbeeren (frische)

Zubereitung

1. Für den **Himbeer-Essig** zunächst die Himbeeren sorgfältig waschen und vorsichtig mit Küchenpapier abtupfen. In große Flaschen füllen und mit dem Weißweinessig auffüllen. Die Flasche luftdicht verschließen und an einem kühlen dunklen Ort ca. 14 Tage lagern.

2. Danach den Essig durch ein Haarsieb abseihen und den Sud anschließend durch ein Mulltuch seihen. Die Flüssigkeit ohne die Himbeeren in frische Flaschen füllen und bis zur Verwendung an einem dunklen Ort kühl lagern.

Tipp

Selbstgemachter Himbeer-Essig ist hübsch verpackt, ein tolles kulinarisches Mitbringsel für liebe Freunde und Verwandte.