Selbstgemachter Himbeeressig

Mit dem Rezept für selbstgemachten Himbeeressig lassen sich frische Salate und köstliche Speisen aromatisch würzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

300 g	frische Himbeeren (Bio-Qualität)
500 ml	Apfelessig (oder Weißweinessig)
1 EL	Honig

Zubereitung

1. Für den **selbstgemachten Himbeeressig** die Himbeeren in ein steriles 1 Liter Glas (in kochendem Wasser sterilisieren) geben. Mit Apfelessig oder Weißweinessig auffüllen und Honig zugeben. Die Essig-Mischung an einem kühlen und dunklen Ort 2 Wochen ziehen lassen.

2. Jetzt die Himbeeren vorsichtig im Glas mit einem Mixstab pürieren. Den Himbeeressig durch ein feines Sieben gießen und in sterile Flaschen füllen. Zur besseren Haltbarkeit den selbstgemachten Himbeeressig im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Im Kühlschrank aufbewahrt ist der selbstgemachte Himbeeressig zirka 1 Jahr haltbar.