

HIMBEER ESSIG



ZUTATEN

750ml Weißweinessig
400g Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Essig in ein steriles 1L Glas füllen, welches ihr luftdicht verschließen könnt (zB ein Bügelglas)
2. Frische Himbeeren: Himbeeren verlesen und falls nötig waschen und zum Essig geben
3. Gefrorene Himbeeren: Himbeeren in einem Sieb auftauen lassen und zum Essig geben
4. Das Gefäß fest verschließen und für 2 Wochen an einem warmen Ort ziehen lassen
5. Den Essig durch ein feines Sieb geben und die Himbeeren ausdrücken
6. Essig einmal aufkochen lassen und in sterile Flaschen füllen