Rezept

# Himbeeressig

Ein Rezept von Himbeeressig, am 29.04.2024

## Zutaten

- ½ l Weißweinessig
- ein paar Pfefferkörner oder 1 kleines Stück Ingwer (wer mag)
- **100 g** Himbeeren (klappt besonders gut mit TK-Früchten)
- gut verschließbare Flaschen (sterilisiert)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: etwa ½ l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Am besten funktioniert es mit einem kleinen Trick: Man kauft eine 0,75-l-Flasche Weißweinessig mit einem nicht zu engen Hals und entnimmt ¼ l Essig (z. B. für den Eigengebrauch). Falls vorhanden, den Plastikausgießer entfernen. Natürlich kann man auch jede andere saubere Flasche oder ein großes Twist-off-Glas zu diesem Zweck verwenden.

2. Nun die Himbeeren vorsichtig abbrausen und trocken tupfen, dann direkt in die Flasche fallen lassen (tiefgekühlte Himbeeren können gleich in die Flasche). Wer mag, gibt noch den Pfeffer dazu oder schält den Ingwer, schneidet ihn in Scheiben und steckt diese ebenfalls mit in die Flasche. Die Flasche wieder gut verschließen und den Essig an einem dunklen, kühlen Ort 1 Woche durchziehen lassen, dabei täglich umdrehen und behutsam durchschwenken.

3. Nach der Woche hat sich die Farbe des Essigs tiefrot gefärbt, und er hat ein unbeschreibliches Beerenaroma bekommen. Den Essig nun durch ein feines Sieb gießen, um die Himbeeren zu entfernen. Wem das Aroma des Essigs noch nicht kräftig genug ist, der kann noch ein klein wenig Himbeersaft aus den Früchten herauspressen. Dann den Himbeeressig in die Flaschen abfüllen, gut verschließen und bis zum Verschenken an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.