Rezept

Roter Johannisbeeressig

Ein Rezept von Roter Johannisbeeressig, am 28.04.2024

Zutaten

- **500 g** rote Johannisbeeren
- **3 EL** flüssiger Blütenhonig
- 6-8 Zitronenmelisseblättchen
- 700-800 ml Weißweinessig
- 6-8 Minzeblättchen
- **12** schwarze Pfefferkörner

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 FLASCHEN À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die roten Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und die Beeren von den Rispen streifen. Die Beeren in ein großes Bügelglas mit 1 l Inhalt füllen.

2. Den Essig in einen Rührbecher gießen und den Honig unterrühren, bis er sich aufgelöst hat. Den Essig auf die Beeren gießen und das Glas verschließen. Den Essigansatz 2-3 Wochen bei Raumtemperatur durchziehen lassen.

3. Den Essigansatz durch ein feines Sieb abgießen, die Beeren leicht andrücken und gut abtropfen lassen. Die Kräuterblättchen waschen, trocken tupfen und mit den Pfefferkörnern in die sorgfältig gereinigten Flaschen verteilen.

4. Den Essig in die Flaschen füllen, gut verschließen und noch einige Tage durchziehen lassen.