

Rezept

# Rosa Stachelbeeressig

Ein Rezept von Rosa Stachelbeeressig, am 04.12.2024

## Zutaten

**400 g** rosa Stachelbeeren  
**1** Vanilleschote

**4** cm frische Ingwerwurzel  
700-800 ml milder Weißweinessig (6-7 % Säure)

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die Stachelbeeren waschen, abtrocknen und halbieren. Die Beeren auf die zwei Flaschen verteilen.

---

2. Die Ingwerwurzel schälen und in 6 Stücke schneiden. Die Vanilleschote längs halbieren, aufschlitzen und das Vanillemark Herausschaben. Ingwer und Vanilleschote auf die Flaschen verteilen.

---

3. Den Essig in eine Schüssel geben und das Vanillemark mit einem Schneebesen darunter rühren, bis es sich aufgelöst hat. Den Vanilleessig auf die Stachelbeeren gießen und die Flaschen fest verschließen.

---

4. Den Essig 4 Wochen durchziehen lassen, dabei gelegentlich schütteln. Dann nach Wunsch durch ein feines Sieb abgießen und in saubere Flaschen füllen.