

Rezept

Rosa Stachelbeeressig

Ein Rezept von Rosa Stachelbeeressig, am 20.03.2023

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.