

Himbeeressig



Für 0 Personen

Kochzeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Anfänger

Zu rettende Lebensmittel: Himbeeren,

Zutaten

- 250 g Himbeeren
- 750 ml weißer Balsamicoessig (oder anderer milder Weißweinessig)

Arbeitsschritte

1. Die Himbeeren verlesen, vorsichtig waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Beeren in saubere Flaschen drücken. Den Essig angießen und die Früchte vollständig damit bedecken. Gut verschlossen 2-3 Wochen an einem dunklen und kühlen Ort aufbewahren.
2. Den Himbeeressig durch ein feines Sieb abgießen und in kleine Fläschchen abfüllen. Hält ca. 1 Jahr.
3. Die Himbeeren aus den Flaschen schütteln und für ein fruchtiges Chutney weiterverwenden.

Copyright Margit Proebst