

---

## HIMBEER-ESSIG

---

Ganz einfach, raffiniert und schnell!



Für 1 Flasche (1 l):

**Zutaten:** 250 g reife Himbeeren  
3/4 l guter Weißweinessig

**Zubereitung:** Die Himbeeren verlesen. Nur ganz reife, aromatische Beeren verwenden, sie dürfen jedoch nicht weich oder gar matschig sein.

Die Himbeeren in eine saubere Flasche geben und mit dem Essig auffüllen. Die Flasche verschließen und so lange bei Zimmertemperatur stehen lassen und gelegentlich kurz schütteln, bis der Essig eine zartrosa Farbe angenommen hat, dann erst hat er das gewünschte Himbeeraroma. Es dauert mindestens vier bis sechs Wochen, bis man den Essig verwenden kann. Den fertigen Himbeeressig dunkel aufbewahren.

**Tip:** Himbeer-Essig eignet sich zum Würzen von Salaten und Wildsauces; mit einer Flasche Himbeer-Essig können Sie einen Hobbykoch mindestens ebenso glücklich machen, wie mit einem Blumenstrauß.

*Guten Appetit!*