Kochen

Eberhard Braun **Montag, den 19.12.2022**

Himbeeressig **Für ca. 500 ml Essig**

Zutaten:
250 g Himbeeren; TK
10 g Zucker
450 ml Balsamessig, hell
Außerdem
500 ml Flasche mit Verschluss

Zubereitung:
1. Himbeeren auftauen lassen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen, damit die Kernchen zurückbleiben.
2. Die Himbeerkerne mit 10 g Zucker in ein Schraubglas geben und mit Essig begießen. 3-4 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen.
3. Danach den Essigsud durch ein Sieb geben. Den aufgefangenen Essig in eine Flasche füllen und verschließen.

Tipp: In diesem Rezept verwenden wir die zurückgebliebenen Himbeerkernen als kreative Resteverwertung. Das Himbeer-Püree kann mit Joghurt oder zu Vanilleeis serviert werden.
Der fruchtige Himbeeressig harmoniert sehr gut mit Walnussöl zu leicht herben Salaten wie Chicorée, Radicchio oder Endivie.