

Himbeeressig

Zutaten:

250 g Himbeeren
½ l guter Weißweinessig

Zubereitung:

Nur einwandfreie, frische, schöne Himbeeren in ein Gefäß mit Verschluss füllen.
Den Essig dazugießen und gut verschließen.

Den Essig mindestens 1 Woche ziehen lassen, dabei das Gefäß täglich vorsichtig bewegen. Den Essig abseihen und in eine gut schließende Flasche füllen.

Innerhalb von 4 Wochen aufbrauchen.

Schmeckt hervorragend zu Feldsalat oder Obstsalat.