Rezept für selbst gemachten Himbeer-Essig

Zutaten:

Die Menge der benötigten Zutaten ergibt sich aus der erwünschten Anzahl des Himbeer-Essig.

- Himbeeren (Für eine 300 ml große Flasche ist eine gute Handvoll ideal)
- Essig (ich empfehle biologischen Condimento Bianco)
- Fläschchen, mit sicherem Verschluss

Zubereitung:

1. Die Glasflaschen mit Himbeeren befüllen.
2. Essig aufgießen.
3. Verschließen und beschriften.
4. Bereits nach ein paar Tagen hat der Essig sich mit dem Himbeeraroma angereichert.

Das Tolle an diesem Rezept: Selbst, wenn Sie nur ein paar Beerchen pro Tag im Garten finden, können Sie den Essig ansetzen. Sie können die Früchte nach und nach zugeben.