



Himbeeressig

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Himbeeren, frisch	250 g
Minze, frisch	10 g
Weißwein, trocken	150 ml
Balsamicoessig, hell	250 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb

1. Himbeeren waschen und ggf. verlesen. Minze waschen und trocken schütteln.
2. Himbeeren und Minze in ein verschließbares Glas oder eine Flasche geben. Mit Wein und Essig übergießen, bis Beeren und Kräuter vollständig bedeckt sind.
3. Glas verschließen und 3–4 Wochen an einem sonnigen Ort durchziehen lassen, dabei gelegentlich vorsichtig rütteln.
4. Essig durch ein Sieb gießen. Himbeeressig in eine saubere, heiß ausgespülte Flasche füllen und gut verschließen.

Guten Appetit!

Tipp: Der Himbeeressig eignet sich zum Beispiel für Salatdressings oder zum Abschmecken von Fleischgerichten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	477 kcal
Kohlenhydrate	77 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	17 g
Fette	2 g