



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

HIMBEERESSIG

Zutaten für ca. 1,5 Liter fertigen Essig

- 1 Kilogramm Himbeeren
- 600 Milliliter guten Weissweinessig
- Rohrohrzucker

1. Himbeeren in eine Schüssel geben, mit einer Gabel leicht zerdrücken und mit dem Weissweinessig vermischen
2. ca. 4 - 5 Tage stehen lassen und ab und zu umrühren
3. Frucht-Essig-Gemisch in ein Leinentuch oder Baumwoll-Gaze geben und am Besten über Nacht abtropfen lassen. Man kann das Gemisch am Ende auch ein wenig ausdrücken
4. die Flüssigkeit abmessen und für jede 600 Milliliter Fruchtesig 450 Gramm Rohrohrzucker zugeben
5. auf leichter Flamme langsam erhitzen und zum Kochen bringen
6. ca. 8 - 10 Minuten kochen lassen bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat
7. vom Herd nehmen und abkühlen lassen
8. den kalten Essig in sterilisierte/ausgekochte Flaschen abfüllen und verschliessen