



# Himbeer-Essig

## Zutaten für 2 Portionen

- » 250 ml Essig-Essenz (je nach auf Flasche angegebenen Misch-Verhältnis, z.B. 1 Teil Essig : 4 Wasser)
- » 1 l fruchtigen Rotwein
- » 500 g Himbeeren *2 Teile Frucht : 1 Teil Zucker*
- » 250 g Kandiszucker

## Zubereitung

1. Essig-Essenz mit Wein in ein großes Schraubglas füllen

---
2. Himbeeren hinzufügen

---
3. Mischung ca. zwei Wochen ziehen lassen

---
4. Essig durch ein Sieb / Kaffeefilter filtern

---
5. Möchtest du den Essig etwas süßer gestalten, kannst du die Mischung mit etwas Honig oder Zucker süßen.

**Tipp:** Gröber gesiebter Himbeeressig ist zwar nicht so klar wie gefilterter, dafür aber cremiger und nochmals aromatischer.