

KATES HOMEMADE HIMBEERESSIG

für ca. 1,2 Liter Himbeeressig

Zutaten

250 g Zucker weiß
100 g Zucker braun
500 g gefrorene (oder frische) Himbeeren
500 ml weißer Balsamico

1. Alle Zutaten in einen hohen Topf geben.
2. Alles aufkochen aber **BITTE DABEI BLEIBEN** da die Flüssigkeit sehr heiß wird. Sobald es kocht vom Kochfeld runternehmen und mit dem Pürierstab pürieren.
3. Nochmals aufkochen und ca. 15-20 Min. leicht köcheln lassen.
4. Mischung durch ein feines Sieb gießen und mit einem Löffel durchstreichen.
5. Essig sofort in sterile Flaschen hineingießen.

Hält sich etwa 6-8 Monate.

Man kann ihn super verschenken, Soßen und Dressings verfeinern oder als Soße auf Eis genießen.

Lasst es euch schmecken!

KÜCHENSCHMIDE

