

Selbst gemachter Himbeer-Essig

Zutaten (für 1 Flasche):

- 150 g gefrorene Himbeeren
- 200 ml weißer Balsamico
- alternativ: normaler Weinessig

Die gefrorenen Himbeeren in eine Schüssel geben und auftauen lassen. Die aufgetauten Früchte samt Saft und den Balsamico in ein Schraub- oder Einmachglas füllen und eine Woche ans helle Fenster stellen. Dann durch ein Passiertuch oder eine Stoffwindel in eine Flasche filtern.

Im Sommer kann man den Essig natürlich auch mit frischen, vollreifen Beeren ansetzen.

Der fruchtige Essig ist ein toller Begleiter für alle grünen Blattsalate. Für ein passendes Dressing 3 EL davon mit 3 EL Sonnenblumenöl, 1 TL flüssigem Honig, 1 TL Senf und je 1 Prise Salz und weißem Pfeffer verrühren. Die Menge reicht für 2 Personen. Wer mag, gibt zusätzlich ein paar frische Himbeeren über den Salat.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 10.05.2023

Koch/Köchin: Judith Rakers

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen