



Brombeer-Esig

Zubereitungszeit:

Minuten

Rezept für:

Bewertung: ★★★★★

Zutaten:

Brombeeren
Weinessig
Vanilleschote
Vanillezucker

Zubereitung:

Die Brombeeren kochen und den Saft auffangen.
Eventuell den Mus durch ein Sieb streichen und mit verwenden, dadurch wird der Essig sämiger.
Brauner Rohrzucker, etwas Vanillezucker und gemahlene Kardarmon einrühren und mit einem milden Weißweinessig auffüllen.
Das Verhältnis von Brombeersaft und Essig kann etwa 1:1 betragen. Es kann aber auch je nach Geschmack geändert werden.
Auch der Zuckergehalt richtet sich nach den individuellen Ansprüchen.
Wenn man eine Vanilleschote gleich beim Kochen mit hinzugibt, spart man sich den Vanillezucker.

Bemerkungen:

Der Essig sollte vor dem Gebrauch mindestens eine Woche ziehen.