

# Himbeer- Zwiebel- Essig



## ZUTATEN FÜR 1 FLASCHE (CA. 300ML):

1 ERNTEKRUNE Zwiebel  
250 g RIVER VALLEY reife  
Himbeeren  
250 ml Essig nach Wahl (vorzugs-  
weise Weißwein- oder Apfelessig)  
50 g BIO SONNE HONIG  
1/2 TL Salz

frische Gartenkräuter nach  
Geschmack (optional)



## ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel schälen und in grobe Ringe schneiden - dann zusammen mit den Himbeeren und Kräutern in ein sauberes Einmachglas geben.
2. Den Essig zusammen mit Honig und Salz in einen Topf geben und einmal kurz aufkochen, bis sich Salz und Honig vollständig aufgelöst haben.
3. Anschließend den entstandenen Sud über die Früchte gießen und das Glas luftdicht verschließen.
4. Danach für mindestens vier Wochen lichtgeschützt und kühl lagern.
5. Nach Ablauf der Reifezeit den entstandenen Fruchtessig durch ein feines Sieb filtern und in eine saubere Flasche abfüllen.