

10. Mai 2007

Himbeeressig (5 -6 Liter)

Zutaten:

- 5 kg frische Himbeeren oder TK Himbeeren
- 42g Hefe (1 Würfel)
- 50g Rohrohrzucker
- 5 Fl. Himbeersaft "Muttersaft" von Eden 0,33 l oder eigener Himbeersaft ca. 1,5 - 2 Liter
- 5 Fl. Nation's River Shiraz 0,75 l oder Barbadillo oder anderen Rotwein Typ Beaujolais, der nach Beeren riecht und säurebetont ist; auf keinen Fall einen gerbstoffbetonten Rotwein verwenden
- Essigmutter von Himbeeressig

Zubereitung:

- in einen heiß ausgespülten 10 l Steinguttopf die (aufgetauten) Himbeeren geben und leicht zerstampfen
- die Hefe darüber bröseln
- den Rohrohrzucker dazu geben
- den Himbeersaft und den Wein aufgießen
- alles herumrühren
- die Essigmutter dazu geben
- das ganze mit einem Mulltuch abdecken
- zunächst an einem warmen Ort angären lassen (im Winter) ca. 1-2 Tage
- dann für ca. 3-5 Monate kühl stellen
- zwischen durch, vor allem im ersten Monat immer einmal wieder herum rühren
- und auch immer wieder überprüfen, ob sich keine Kahlhefen gebildet haben