



Himbeer-Essig



Zutaten:

330 ml Balsamico Bianco
150 g Himbeeren, tiefgefroren



iSi Gourmet Whip



Kilner Clip Top Glasflasche



Rösle Seher, konisch



iSi Rapid Infusion



Kilner Essig- und Ölgießer,
500 ml



iSi Einweg-Sahnekapseln,
50er Packung

1

Die TK-Himbeeren mehre Stunden oder kurz in der Mikrowelle auftauen.

2

Die Himbeeren mit Hilfe eines Siebs abtropfen.

3

Himbeeren und weißen Balsamico Essig in den iSi Gourmet Whip füllen.

4

Rapid Infusion Accessoires laut Anleitung am iSi Gourmet Whip montieren. Eine iSi Sahnekapsel aufschrauben, iSi Gourmet Whip 5-mal kräftig schütteln.

5

Den Whip ca. 30 Minuten lang ruhen lassen. Anschließend den Hebel betätigen und entlüften.

6

Den Gerätekopf von der iSi Edelstahlflasche abschrauben und das Sieb mit Siebdichtung entnehmen. Nun den Essig durch Trichter & Sieb in ein Glas leeren.

Selbstgemachter Essig ist ungeöffnet mehrere Jahre haltbar. Einmal geöffnet sollte man den Essig innerhalb einiger Monate aufbrauchen. Die Lagerzeit erhöht sich, wenn der Essig gekühlt gelagert wird.