



Saucen/Marinaden: Balsamico-Reduktion selbstgemacht

Eigenkreation Food-Buddy`s

Zutaten

- Balsamico Essig (di Modena, empfohlen)
- Rotwein (nach Geschmack wählen) und
- Roter Traubensaft alles in gleiche Teile
- 1-2 Zweige frischer Rosmarin
- 3-4 Zweige Thymian
- 2 Salbeiblätter
- 2-3 Knoblauchzehen (geschmacklich toll)
- Bienenhonig, ca. 1.5EL pro 100ml Flüssigkeit



Zubereitung

Kräuter waschen, Rosmarin zupfen, Thymian als Ganze Zweige, Salbeiblätter und den geschälten und geviertelten Knoblauch in einen Topf geben. Den Balsamico-Essig und Rotwein dazugiessen.

Alles aufkochen und danach bei mittlerer bis kleiner Hitze reduzieren lassen. Habt Geduld, es dauert etwas.

Sobald die Konsistenz sirupartig ist, den Traubensaft dazugeben.

Weiter köcheln, respektiv reduzieren lassen, den Honig dazugeben (umso mehr Honig, desto süsser natürlich) Geschmackssache.

Immer wieder probieren. Ständig umrühren und dabei bleiben. Plötzlich reduziert es schnell ein. Aufpassen, dass es nicht anbrennt. Wenn Ihr die gewünschte Konsistenz erreicht habt "sollte sirupartig sein und etwas dicker" die Kräuter und den Knoblauch entfernen (am besten durch ein Sieb) und die Reduktion in ein Glas geben, oder via Trichter in eine Flasche mit Bügelverschluss / Korken abfüllen. Ist ein tolles Geschenk und sicher sehr persönlich. Optimal wäre eine Originale Kunststoffflasche von einer fertigen Reduktion.

Flasche einfach auswaschen und füllen. Der Vorteil ist die Öffnung der Flasche, nämlich genug klein zum schön dekorieren. Der Strahl entsteht schön fein durch drücken der Flasche.

Viel Spass beim reduzieren.!!! Wenn du fragen hast, kontaktiere uns ganz easy per Nachricht. :-)

Eure Food-Buddy`s