

Holunderbeeren-Balsamico



Zutaten:

- 250 g Holunderbeeren, vorbereitet gewogen
- 250 ml Balsamico
- 125g Zucker
- 2,5 Gewürznelken
- 1,5 Pimentkörner

(Am besten schmeckt der Holunderbeeren-Balsamico wenn er 3-4 Wochen gezogen hat.)

Zubereitung:

01: Bevor man die Holunderbeeren verwenden kann, muss man die Dolden und die Beeren waschen. Währenddessen auch auf Krabbeltiere achten.

02: Als nächsten Schritt die Beeren mit dem Balsamico und dem Zucker in einen Topf geben und mit einem Löffel zerdrücken. Danach die Gewürze hinzugeben.

03: Nun die komplette Masse aufkochen und circa fünf Minuten köcheln lassen. Nach dem Aufkochen abkühlen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

04: Nach einer Stunde abkühlen die Masse nochmals circa fünf Minuten aufkochen lassen. Danach die Masse durch ein Sieb direkt in die Gläser abfüllen.

05: Beim Abfüllen die Beeren nochmals mit einem Löffel zerdrücken.

06: Zum Schluss die abgefüllten Gläser schließen und zehn Minuten über Kopf stehen lassen.

07: Zur Verzierung kann auch noch ein Schild für die Flasche gestaltet werden.



Tipp: Bei der Ernte der Holunderbeeren auf die Farbe achten. Schwarzgefärbte Beeren sind zum Verzehr geeignet, haben die Beeren hingegen noch einen rötlichen Schimmer sind sie giftig. Erntezeit ist im September.

Rezept-/Teilidee: vgl. <http://www.chefkoch.de/rezepte/2617001410969704/Wuerziger-Holunderbeeren-Balsamico.html>