



Erdbeer-Balsamico-Essig

Den Genuss des Erdbeer-Balsamico-Essigs habe ich im letzten Jahr das erste Mal getestet und ich war sofort begeistert. Die Milde dieses Essigs ist wirklich sehr fein. Das heisst für mich, dass ich in diesem Jahr eine richtige „Produktion“ starten werde. Damit es mir auch bis in den Winter reicht.

Die Herstellung des Erdbeer-Balsamico-Essigs erfolgt in zwei Schritten. Zuerst setzt man einen Erdbeer-Essig (bereits in meinem Blog publiziert) an.

Der Balsamico-Essig schmeckt sehr gut zu grünem Salat oder zu einem Erdbeer-Spargel-Salat. Auch dieses Rezept ist auf meinem Blog zu finden.

Nach der Fertigstellung des Essigs sollte er mindestens nochmals 2 Wochen stehen bleiben, damit sein Geschmack so richtig entfalten kann.

Zutaten für ca. 1,5 Liter

500 g Erdbeeren

200 g Rohrzucker

1 l fertiger Erdbeer-Essig

Zubereitung im Thermomix

Die Erdbeeren leicht zerkleinern und in den Mixtopf geben. 20 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Durch ein feines Sieb schütten und mit einem Esslöffel durchstreichen. Die Masse wieder in den Mixtopf geben, Essig und Zucker dazu geben und während 7 Minuten/100°Grad/Stufe 3 kochen. Zur Sicherheit empfehle ich beim Gerät stehen zu bleiben. Sollte es überlaufen wollen, die Temperatur auf 95 Grad herunter stellen. Essig erkalten lassen und in Bügelflaschen umfüllen. Wer auf Fruchtfleischrückstände verzichten möchte, kann das Ganze nochmals durch ein Gazetuch filtern.

Rezept auf dem Blog von www.deliziedamelia.ch

Zubereitung ohne Thermomix

Die Erdbeeren waschen und leicht zerkleinern. Mit einem Pürierstab oder im Mixer sehr fein pürieren. Durch ein feines Haarsieb streichen. In eine Pfanne geben und mit dem Zucker aufkochen. Den Erdbeeressig dazugeben, aufkochen. Essig erkalten lassen und in Bügelflaschen umfüllen. Wer auf Fruchtfleischrückstände verzichten möchte, kann das Ganze nochmals durch ein Gazetuch filtern.

Wie bereits oben erwähnt, sollte der Essig mindestens nochmals 2 Wochen ruhen.

