

Holunder Rezept

Nr.: 001



Holunderbasamico-Essig (Marinade)

- Zutaten:
- 500 ml Balsamico-Essig dunkel
 - ca. 50 dag Holunderbeeren
 - 20-30 dag Rohrzucker oder Honig (oder beides gemischt)
 - 3 Nelken
 - 1 Zimtstange
 - etwas Piment

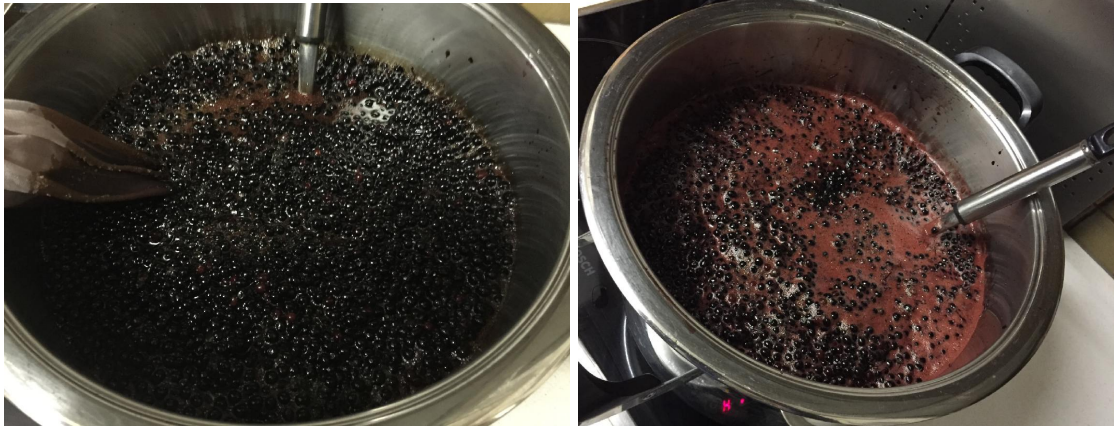
Zubereitung:

- 1) Holunderbeeren von den Dolden trennen



- 2) Nelken, Zimtstange und Piment in ein Gewürzsäckchen füllen

- 3) Holunderbeeren, Balsamico-Essig, Zucker und Gewürzsäckchen aufkochen (!!) und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Beeren zerfallen.



- 4) Gewürzsäckchen herausnehmen und Sud durch ein Tuch seihen.
- 5) Falls Honig verwendet wird, diesen erst jetzt in die warme Flüssigkeit rühren.
- 6) Essig (Marinade) in Flaschen füllen
Abfülltemperatur mind 76 Grad (Sterilität), Flasche nach dem Befüllen wenden damit auch der Verschluss steril wird.

Das Ergebnis:



Meine Beurteilung:

Die Marinade hat eine zähflüssige Konsistenz, einen sehr interessanten **süß-sauren Geschmack** und kann vielfältig eingesetzt werden.

Einsatzmöglichkeiten der Marinade:

- zu Salaten
- zu Fleischspeisen
- zu Vanille-Eis ... geschmacklich und optisch
- als Aperitif
- als Durstlöscher mit Wasser aufgegossen
- mit Prosecco (einen Schuss)
-

Persönliche Anmerkungen:

ich verwendete ...

- eigenen Holunder
- Aceto Balsamico di Modena I.G.P. von „Ja Natürlich“,
- Brauner Rohrzucker Kristallin von „Wiener Zucker“
- Nelke, Zimt und Piment von „Kotany“

... ich erwähne dies der Vollständigkeit halber, klappt selbstverständlich auch mit Zutaten anderer Hersteller ...

Variationsmöglichkeiten:

Mit den einzelnen Komponenten kann man variieren. Ich persönlich werde mit den Gewürzmengen und der Kochdauer experimentieren ...

Feedback:

Wir würden uns über Ihre Erfahrungen und Erkenntnisse beim Ausprobieren dieses Rezeptes freuen → office@hollervulkan.at

Zum **Download** verfügbar ab August / 2018 unter:

www.hollervulkan.at
www.wohlkinger.com

Viel Spaß & Erfolg !!