



## Holunder - Balsamico - Essig

★★★★★

*Essige & Würzessige*

**Vorbereitungszeit:** 20 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 35 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** ca. 1 Liter **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

600 ml Balsamico, dunkel

500 g Holunderbeeren

300 g Zucker

Stange/n Zimt

Piment

Nelke(n)

### ZUBEREITUNG

Den Balsamico mit dem Zucker erwärmen, bis dieser geschmolzen ist. Ein Gewürzsäckchen mit Zimtstange, Pimentkörnern und Nelken in den Topf hängen und 5 Minuten köcheln lassen. Holunderbeeren dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mischung abkühlen lassen, Gewürzsäckchen entfernen und Mischung durch ein Mulltuch absieben. Anschließend in Flaschen füllen.

Schmeckt besonders gut zu kräftigen Salaten, wie z.B. Feldsalat und ist ein prima Geschenk.