



Crema di Balsamico

Zutaten

(Für ca. 5-6 dl)

8 TL Honig
6 TL Zucker
1,2 l Balsamico-Essig
6 dl Portwein

Zubereitung

Honig und Zucker in einer Pfanne auf kleinem Feuer leicht karamellisieren. Portwein dazugeben und weiterköcheln, bis sich alles aufgelöst hat. Den Balsamico-Essig dazugeben und auf ganz kleinem Feuer zu etwa einem Drittel einköcheln lassen. Dann in Fläschchen der gewünschten Grösse abfüllen und abkühlen lassen. Diese Crema di Balsamico braucht kein Verdickungsmittel, sie dickt beim Abkühlen ein. Ist sie zu dünn, nochmals etwas einkochen, wird sie zu dick, noch etwas Balsamico-Essig und Portwein dazugeben und nochmals aufkochen.

Tipp: Die selber hergestellte Crema di Balsamico kann zum Verzieren von Tellern oder Platten verwendet werden. Sie mundet zu Käse wie Mozzarella, aber auch zu rezentem Käse oder mit Brüsseler Endivien-Blättern als «kleiner Gruss aus der Küche».