

Johannisbeer-Balsamico-Essig

Balsamico-Essig



- 600 g Balsamico Essig Weiß
- 500 g Johannisbeeren frisch
- 1 Vanilleschote
- 250 Zucker

100 g Balsamico Essig und 500 g Johannisbeeren in den Mixtopf des Thermomix geben und 10 Min./90°C/Stufe 1,5 erwärmen.

Zucker, Vanilleschote und restlichen Balsamico Essig zugeben und 5Min./90°C/Stufe 2.

Alles im Mixtopf für 20 Min. ziehen lassen.

Das Ganze dann durch ein feines Sieb gießen und in heiß ausgespülte Flaschen abfüllen.

