Cassis Balsamico / Schwarze Johannisbeer Balsamico





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:
500 g schwarze Johannisbeeren/Cassis
100 g Zucker
1 Prise Meersalz
500 ml Balsamicoessig weiß
1 Stange Zimt
5 Nelken
5 Körner Piment

Zubereitung:



Johannisbeeren waschen und mit Zucker vermischen und etwas mit der Gabel zerdrücken.



1h stehen lassen, dann mit allen Zutaten vermischen und mit Flexielement leicht aufkochen.



15min köcheln lassen. Ich habe die Masse nur durch ein feines Sieb gegossen. Mulltuch geht auch. Beerenpresse war mir der Aufwand nicht wert, da es recht gut verkocht wurde.

