



BAYERISCH BLOCKMALZ G.G.A.

Balsam



ZUTATEN:

500 ml Rotweinessig

1 l roter Johannisbeersaft

125 g Bayerisch Blockmalz g.g.A.

UNSER TIPP:

Dieser Essig eignet sich nicht nur hervorragend zur Zubereitung von Dressings, sondern auch als Grundlage für einen Aperitif. Dafür einen TL Essig mit Sekt aufgießen.

Auch zum Verfeinern von Beerensalat oder Eis, oder als besonderes Geschenk aus der Küche lässt sich der Essig verwenden.

ZUBEREITUNG:

Den Johannisbeersaft in einem Topf bei mäßiger Hitze erwärmen (nicht kochen) und auf ein Drittel reduzieren. Anschließend den Rotweinessig zugeben und wieder auf zwei Drittel der Flüssigkeit reduzieren lassen. Bayerisches Blockmalz g.g.A. zugeben und auflösen lassen.

In sterilisierte Gläser oder Flaschen füllen, gut verschließen und den edlen Essig dunkel und kühl lagern.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntruck