

# Holunderbeeren-Balsamico

**Küche**      Getränke

<b>Portionen</b>	<b>Vorbereitung</b>	<b>Kochzeit</b>
ca. 1 LITER	30 MINUTEN	15 MINUTEN

## Zutaten

- 500 ml      Balsamico-Essig, dunkel
- 500 g      Holunderbeeren
- 250 g      Rohrohrzucker
- 2          Zimtstangen
- 2 TL      Nelken, ganz
- 2 TL      Piment, ganze Körner

## Anleitungen

1. Die Holunderbeeren von den Zweigen zupfen, unreife Beeren aussortieren. Beeren waschen und abtropfen lassen.  
-----
2. Nelken und Piment im Mörser zerstoßen.  
-----
3. Balsamico-Essig in einen Topf geben, Zucker und Gewürze hinzu geben und unter Rühren aufkochen lassen.  
-----
4. Holunderbeeren dazu geben und alles 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.  
-----
5. Zimtstangen entfernen. Den Holunder-Balsamico durch ein feines Sieb streichen, danach noch einmal durch ein Mulltuch filtern.  
-----
6. In saubere Flaschen abfüllen, abkühlen lassen.