

Rezept

Himbeer-Balsamico-Sirup

Ein Rezept von Himbeer-Balsamico-Sirup, am 20.04.2024

Zutaten

200 g TK-Himbeeren	1/2 Vanilleschote
150 ml Aceto balsamico bianco	300 g Zucker
1/2 TL getrockneter Rosmarin	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Die Himbeeren bei Zimmertemperatur in ca. 1 Std. auftauen lassen. Die Beeren fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben.

2. Essig und Zucker aufkochen und bei mittlerer Hitze in 6-8 Min. sirupartig einkochen lassen. Himbeerpüree, Vanillemark und Rosmarin einrühren und 3-4 Min. weiterköcheln lassen. Den Sirup abkühlen lassen.