

Rezept

Maria-Vergine-Fond

Ein Rezept von Maria-Vergine-Fond, am 01.03.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 geh. EL geriebener Meerrettich | ½ Stange Staudensellerie klein gehackt |
| 1 Knoblauchzehen zerstoßen | 5 Gurkenscheiben |
| 1 Zitrone (Saft und ausgepresste Hälften) | ½ rote Chilischote |
| ½ Jalapeño-Peperoni | 15 Basilikumblätter |
| 2 Zweige Rosmarin | 1 Barlöffel getrockneter Oregano |
| 3 cl Crema di balsamico | grobess Meersalz |
| schwarzes Pfeffer | 2 Flaschen Worcester-Sauce (à 568 ml; z. B. von Lea & Perrins) |
| Tabasco zum Abschmecken (nach Belieben) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Flaschen (à 600 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Alle Zutaten in ein gut verschließbares Einmachglas geben und mit der Worcestersauce bedecken. Verschließen, dunkel lagern und 1-3 Tage ziehen lassen. Nach Belieben mit Tabasco abschmecken.

2. Fond mithilfe eines Trichters durch ein feines Sieb in saubere Flaschen füllen. Im Kühlschrank aufbewahrt hält er mindestens 3 Wochen.