



Honig-Balsamico

Zutaten

1.000 ml Balsamico- Essig

400 g Honig

Wasser bei Bedarf

Zubereitung

- *Alle Zutaten mit einander mischen*

Tipp

Der Honig-Balsamico ist ein wahrer Tausendsassa, wenn es darum geht, feinen Salatkreationen und Vorspeisen den letzten Schliff zu verleihen. Der Sirup lässt sich in einem gut verschlossenen Gefäß problemlos auch längere Zeit aufbewahren und sollte daher immer vorrätig sein und mit dementsprechenden größeren Mengen zubereitet werden.

Material

Messbecher, Schneebesen, Flaschen zum Aufbewahren, Trichter

Gutes Gelingen wünscht Elisabeth Pichler Schroffenegger,

Referentin für Koch- und Backkurse & Brotzeitbäuerin

vom Buschenschank Hochklaus – Blumau; 0471 353126 / 347 3665684

Ps. Ganz nebenbei möchte ich auf den Kurzfilm über die „Bäuerinnen-Brotzeit: gesund und guat“ aufmerksam machen, der im Auftrag der Südtiroler Bäuerinnen Organisation mit mir bei uns auf Hochklaus gedreht worden ist:

<http://www.baeuerinnen.it/wir-ueber-uns/mediathek/870-brotzeit-gesund-und-guat.html>

