Beeren-Balsamico

5dl Fruchtsaft von Beeren/ Steinfrüchten
5 dl Essig
Kräuter, Gewürze

Blaubeeren, Heidelbeeren, Aroniabeeren, ... oder auch Steinfrüchte wie Pflaumen, Zwetschgen, ..
Kleine Mengen können auch im Dampfeinsatz des Dampfkochtopfes entsaftet werden:
Früchte/ Beeren ev. waschen, Steinfrüchte halbieren und Steine entfernen, mit 5dl Wasser erhitzen und im Dampfkochtopf während 15 Minuten auf der kleinen Stufe garen. Durchs Sieb streichen und den Saft ca. 5dl mit dem Essig erneut erhitzen, 2 EL Rohzucker/ Honig zugeben und wenig Zimt, wenig Chilli, wenig Thymian, oder auch andere Kräuter und Gewürze beifügen.
Das Fruchtsaft-Essig –Gemisch während 2 Stunden einköcheln und dabei ab und zu rühren (ohne Deckel). Dadurch entsteht ein lieblicher, fruchtiger Essigsirup und dickt sicher zur Hälfte ein. Gewürze entfernen, nochmals aufkochen und in sauber gewaschene (Keimfreie) Flaschen abfüllen und heiss verschliessen.