



NEUENSCHWANDER
N

SPRITZ
ERDBEER-CHILI-BALSAMICO

Amore per la tradizione.

REZEPT FÜR 2.5 GLÄSER PÜREE
ZUBEREITUNGSZEIT: AKTIV 30 MIN, INSGESAMT 2.5H
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

ERDBEER-CHILI-BALSAMICO SPRITZ

Zutaten

| | |
|--------------|--|
| 10 | Mittelgrosse gefrorene Erdbeeren |
| 1 Tasse | Wasser |
| 1 1/4 Tasse | Kristallzucker |
| 1/2 Tasse | Aceto Balsamico Di Modena IGP |
| 10 (ca. 5cm) | Getrocknete Chiles de Arbol. Kreuzweise halbiert und entkernt |

In diesem fruchtigen Püree treffen süsse Erdbeeren auf herben Balsamico und rauchige Chilis. Für die pikante Variante eines Spritz etwa 1 Esslöffel des Pürees in ein mit Eis gefülltes Highball Glas (mit oder ohne Mezcal) geben und mit Soda auffüllen.

Zubereitung

1. Geben Sie die Erdbeeren in einen Mixer mit gerade so viel Wasser, dass die Beeren bedeckt sind (ca. ½ Tasse). Pürieren, bis sie fast glatt und dickflüssig sind. Je nach Bedarf mehr Wasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
2. Zucker, Aceto Balsamico und das restliche Wasser in einem kleinen Topf verrühren. Die Mischung bei mittlerer Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, damit sich der Zucker auflöst. Die Hitze reduzieren und die pürierten Erdbeeren und Chilis hinzufügen. Unter häufigem Rühren 20 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Mischung 2 Stunden ziehen lassen.
3. Die Mischung mithilfe eines feinen Siebs gründlich und mehrmals passieren. Die festen Bestandteile wegwerfen. Das Püree in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 2 Wochen aufbewahren.

Empfohlene Produkte



Carandini - Aceto Balsamico di Modena IGP «Emilio» Silber
Art: 541012