

# Xenia kocht

## Balsamico Reduktion

In den Supermärkten finden sich im Essig Regal kleine Flaschen. Darauf steht Balsamico Reduktion. Sie enthalten eine dickflüssige, meist braune Masse. Und sie sind oft aromatisiert. Ich gebe zu, dass das seinen Reiz hat. Gerade wenn man sowas wie Tomate Mozzarella anrichtet und der normale, flutsch-flüssige Balsamico einfach abrinnt – da freut man sich über das dickflüssige Zeug, das obenauf auf der Tomate bleibt.

Nun hat sich aber herum gesprochen, dass ich nicht so der Fan der Fertigprodukte bin. Weil ich meistens die Inhaltstoffe nicht toll finde und die Qualität für den Preis aberwitzig. Das ist knall einfach und das Ergebnis super lecker.

Der einzige Nachteil: es stinkt wie die Hölle nach Essig, während es stundelang auf dem Herd einkocht. Also Küchenfenster auf und Tür gut zu. Man kann das prima alleine lassen. Und ich mache dann meistens mehrere Liter auf einmal – dann habe ich wieder Vorrat für lange Zeit. Hält sich nämlich ewig.

Wofür verwende ich die Reduktion? Naja, zuerst natürlich mal zum Salat-Soßen machen. Einfach etwas Olivenöl und Salz dazu – perfektes Dressing. Ich würze damit aber auch Pastasoßen ab, gebe der berühmten „Braunen Bratensoße nach Marina“ den letzten Schliff usw.. Sehr lecker ist auch ein schneller Dip für Roh-Kost-Gemüsesticks gemacht: Sojajoghurt, Balsamico Reduktion, etwas Tomatenmark und Salz.

Übrigens ist die Reduktion in Flaschen abgefüllt und hübsch etiketiert auch ein beliebtes Mitbringsel und Geschenk.

Das Rezept funktioniert sowohl mit dunklem Balsamico Essig und Rotwein, als auch mit weißem Balsamico und Weißwein. Wenn ihr experimentierfreudig sei probiert auch mal Kombies aus Rotweinessig und Roséwein, oder Apfelessig und Apfelwein.



Zu der Essig-Wein Grundflüssigkeit ergänzt ihr dann „Aroma-Stoffe“. Auch da sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Es eignen sich alle holzigen Kräuter – sie müssen das Mitkochen aushalten. Sowas Zartes wie Basilikum geht in der kräftigen Grundmasse unter. Aber Rosmarin, Thymian, Salbei – das klappt alles prima.

Trockenfrüchte geben ein tolles Fruchtroma. Weißer Balsamico mit Aprikosen zum Beispiel. Oder dunkler mit Trockenpflaumen. Ganze Knoblauchzehen und Zwiebeln (ungeschält einfach reinwerfen). Und so weiter. Traut euch einfach.

Die mitgekochten Aromaten kann man natürlich einfach wegwerfen – aber ich habe was gegen Verschwendung. Mitgekochter Knoblauch ist butterweich und süß-scharf. Lecker in Pastasoßen oder mit veganer Butter als Knoblauch Butter. Zwiebeln ebenfalls in Soßen einarbeiten – oder mit den gekochten Trockenfrüchten zusammen zu Chutneys verarbeiten.

Das Ganze hier ist ein Grundrezept – je nach eurem eigenen Geschmack könnt ihr auch mehr oder weniger Zucker reingeben. Es geht darum, euch eine Grundrichtung zu geben – danach seid ihr frei!





## Xenia kocht

### Zutaten

- 1 Liter Balsamico (billiger, nicht das teure Zeug!)
- 1 Liter Wein
- 200 g Zucker
- Aroma-Zutaten wie Kräuter oder Früchte

1. Alles zusammen in einen großen Topf füllen und zum Kochen bringen. Achtung: der verkochende Essig stinkt! Also am besten bei offenen Fenster arbeiten und dann so wenig wie möglich in der Küche aufhalten. Die Küchentür gut geschlossen halten. Sobald das sprudelnd kocht, Hitze reduzieren. Aber es soll gut köcheln, denn die Flüssigkeit soll ja einkochen!
2. Jetzt einfach nur Geduld. Die Flüssigkeit soll sich um gut ein Drittel oder bis zu 50% ihres ursprünglichen Grundvolumens einreduzieren. Wie dick du es haben willst, entscheidest du auch selbst. Du kannst zwischendrin immer mal probieren, wie der Geschmack und die „Zähigkeit“ schon ist und dann entscheiden, wann du den Kochprozess beendest.
3. In Glasflaschen abfüllen.

