



PROREST
PASSION FOR COOKING

Cipolla Borettana in Balsamico

(für 20 Gläser à 770 ml.Nr. 8510-82oder ca. 60 kleine Weck Gläser à 225 ml mit Blechdeckel, www.hodum.com)

Zutaten:

6	kg	Cipolla Borettana
Sud:		
0.2	L	Rotweinessig
1.0	L	Weisser Balsamico
1.0	L	Aceto Balsamico rot
0.7	L	Portwein rot
1.5	L	Wasser
1.0	kg	Weißer Kristallzucker
0.8	kg	Rohzucker
0.3	kg	Meersalz
5	G	Senfkörner
10	G	gestoßener Piment
12	Stk.	Wacholderbeeren
20	G	gestoßener schwarzer Pfeffer
5	G	Nelken
30	Stk.	Knoblauchzehen
10	Stk.	Lorbeerblätter
10	Stk.	Zweige Rosmarin
10	Stk.	Zweige Thymian

Zubereitung:

Rohzucker und Kristallzucker zusammen karamellisieren und mit dem Portwein ablöschen nachher Wasser dazugeben und Zucker auflösen, nachher Essig und übrige Zutaten dazugeben und alles gemeinsam aufkochen, Zwiebeln dazugeben und im Sud offen ca. 3. Min. kochen lassen, entfernen und kurz etwas abkühlen lassen, parallel Sud ebenfalls etwas abkühlen lassen.

Pro Glas einfüllen: (Gläser und Blechdeckel bei 120°C während 20 Min sterilisieren)

0.5	TL	Senfkörner
0.5	TL	schwarze Pfefferkörner
3-4	Stk.	Korianderkörner
1	Stk.	Thymianzweig
1	Stk.	rote Chillischote klein oder ½ normale Größe

Abwechslungsweise mit den abgetropften Zwiebeln einfüllen.

Danach mit dem passierten Sud auffüllen, gut verschließen und im Kombidämpfer Bei 85°C 30 Minuten garen.

Auskühlen lassen und genießen!

Cipolla können so problemlos 1 Jahr oder etwas mehr gelagert werden.

Viel Spass!

www.prorest.ch

E-Shop für Texturas El Bulli, Thermomix, Sous vide etc.

