Pfefferliquamen
garum piperatum

Herkunft: Rom (Antike)
Kategorie: Zutaten

Marinieren / Einlegen: 3 Tag(e)
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
200 ml liquamen
200 ml Weißwein trocken
100 ml Weinessig
3 EL Pfeffer

Vorbereitung
Den Pfeffer grob mahlen.

Zubereitung
Alle Zutaten gut miteinander vermischen, 2 bis 3 Tage ziehen lassen. Anschließend wird die Mischung durch einen Filter in eine saubere Flasche umgefüllt. Pfefferliquamen hält sich im Kühlschrank viele Wochen.

© 2024 coquina.de