



Weinliquamen oenogarum

Oenogarum ist eine antike römische Soße, die aus einer Mischung von Garum (einer fermentierten Fischsoße) und Wein besteht. Diese Soße wurde oft verwendet, um verschiedenen Gerichten zusätzlichen Geschmack zu verleihen. Ein klassisches Rezept für Oenogarum findet sich im Kochbuch »De re coquinaria« von Apicius. Es enthält Pfeffer, Liebstöckel, Garum, Wein, süßen Wein (wie Passum), etwas Öl und wird mit Stärke angedickt.

Herkunft: Rom (Antike)

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Marinieren / Einlegen: 3 Tag(e)

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

100 ml liquamen

100 ml Rotwein

2 EL Honig

2 TL Oregano

2 TL Minze

2 TL Koriander

Zubereitung

Liquamen, Honig und Wein so lange vermischen, bis sich der Honig vollständig gelöst hat. Nun die Gewürze hinzugeben und alles 2 bis 3 Tage ziehen lassen. Anschließend wird die Mischung durch einen Filter in eine saubere Flasche umgefüllt. Oenogarum hält sich im Kühlschrank viele Wochen.