

Rezept

Balsamico-Honig-Sauce mit Chili

Ein Rezept von Balsamico-Honig-Sauce mit Chili, am 15.12.2025

Zutaten

200 ml Aceto balsamico

½ TL Chilipulver

Salz

1 EL Honig

1 EL Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Den Balsamico mit Honig und Chilipulver in einem Topf bei mittlerer bis starker Hitze offen in etwa 8 Min. auf die Hälfte einkochen lassen. Dabei ab und zu umrühren.
2. Die Crème fraîche mit dem Schneebesen unterschlagen und die Sauce mit wenig Salz würzen. Heiß oder lauwarm servieren.