

Rezept

Balsamicoglasur

Ein Rezept von Balsamicoglasur, am 15.11.2024

Zutaten

1	getrocknete Chilischote	je 1 Zweig Rosmarin, Thymian und Oregano
2	Knoblauchzehen	200 ml Aceto balsamico
2 TL	Zucker oder flüssiger Honig	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Chilischote im Mörser leicht andrücken. Die Kräuter abrausen, trocken schütteln und mit der Küchenschere in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen, halbieren.
2. Balsamico mit Zucker oder Honig, Chili, Kräutern und Knoblauch in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und offen bei mittlerer Hitze in etwa 10 Minuten leicht dicklich einkochen lassen. Kurz abkühlen lassen, durch ein Sieb gießen und salzen.