

Rezept

Balsamicosauce

Ein Rezept von Balsamicosauce, am 10.06.2023

Zutaten

150 ml Aceto balsamico

1 Zweig Rosmarin

1 getrocknete Chilischote

100 g kalte Butter

50 ml Gemüsefond oder -brühe

2 Knoblauchzehen

1/2 EL Zucker oder Honig oder Ahornsirup

Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Balsamico und Fond oder Brühe in einen nicht zu großen Topf gießen. Rosmarin abbrausen und trockenschütteln. Knoblauch schälen und halbieren, Chilischote leicht andrücken, aber nicht zerkleinern.
2. Rosmarin, Knoblauch, Chili und Zucker oder Honig oder Sirup zum Balsamico geben und zum Kochen bringen. Offen 3-4 Minuten bei starker Hitze sprudelnd kochen lassen, bis etwa ein Drittel verdampft ist. Rosmarin, Knoblauch, Chili aus dem Essigsud fischen.
3. Butter in kleine Stücke schneiden. Mit dem Schneebesen unter den Essig schlagen, bis die Sauce cremig ist. Mit Salz würzen und gleich servieren.